Neues Saltzburgisches Koch-Buch/

Für

Hochfürstliche und andere vornehme Höfe/ Clöster/ Herren-Häuser, Hof- und Hauß-Meister, Köch und Einkäuffer;

Wie auch

Für einschichtige, gesund und krancke Personen, nicht allein zu Hauß, sondern auch im Feld.

Mit mehr dann 2500. Speisen/ und 318. in schönen Kupffer-gestochenen Formen/ aus eigener langwieriger praxi also eingerichtet,

Daß man auch bey Hoch-Fürstl. und vornehmer Höfe Tafeln, bey grossen Gastereyen und gemeinen Mahlzeiten die Tische auf das Zierlichste mit annehmlichsten Abwechslungen täglich versehen und bestellen kan,

Bestehend

Aus 4. Theilen/ in 8. Büchern eingetheilt/ bey deren jeden ein doppelt Register mit angehänget.

Durch

Conrad Hagger/ Hoch-Fürstlich-Saltzburgischer Stadt- und Landschafft-Koch.

AUGSPURG,
Druckts und verlegts Johann Jacob Lotter,
1721.

Stadtbibliothek
Augsburg

1954. 4127

Vorrede.

Großgünstig und Hochgeneigter Leser.

GLeichwie alles / was unter der Sonnen zu finden, GOtt, der weiseste Baumeister dieses wunderbahren Welt-Gebäudes zuvorderst zur Verherrlichung seiner Anbettungs-würdigen Majestät, und nachmals, zu des Menschen, als des von ihme eingesetzten Fürsten des runden Erd-Cräyses Nutzen, Delectation, Bequemlichkeit und Commodité erschaffen, und aus einem purlauteren Nichts herfür gebracht; so ist es auch insonderheit mit Herfürbringung derjenigen, so wol lebendigen als leblosen Creaturen, welche zu des Menschen Speiß- und Sättigung destinirt und verordnet, darauf angesehen geweßt, daß nicht nur dadurch sein Leib gesättiget, seine Kräfften gestärcket, seine Gesundheit erhalten, seine Gestalt schön und vollkommen gemacht, sondern auch seine Augen geweidet, sein Gemüth ergötzet, und sein Hertz frölich gemachet werde: welches mit göttlichen Aussprüchen aus H. Schrifft, und der gesun-

den Vernunfft, wo es die Nothdurfft erforderte, gar leichtlich könte dargethan werden.

Nachdem aber der betrübte, und aller Welt præjudicirliche Sündenfall Adams, sich unter anderen durch einen unmäßigen Appetit nach einer, von dem Schöpffer in dem edlen Kuchel- und Wurtz-Garten, ich will sagen, in dem unvergleichlich schönen Paradiß, verbottenen Frucht geäussert, daß er darüber diesen ihme angeraumten Platz raumen, und elendiglich verlassen mußte, so ist nebst der göttlichen Weißheit auch die natürliche Erkanntnuß vieler Dingen je mehr und mehr in solchen Abgang unter den Menschen gekommen, daß je länger die Leuthe vom ersten Ursprung Adams entfernt gelebet haben, je mehr Unweißheit unter ihnen eingerissen und überhand genommen hat, dergestalt, daß bey gar vielen Nationen, sonderheitlich nach der allgemeinen Sündfluth und fatalen Uberschwemmung der Welt eine solche Thumheit und Barbarie, ja Grobheit eingerissen, daß sie nicht mehr als Menschen, sondern als Bestien, wie in andern Stücken, also auch zuforderst in Speiß und Tranck gelebet haben.

Dann anderer Völcker anjetzo nicht zugedencken, so ist von unserer teutschen Nation durch uhralte und glaubwürdige Geschicht-Schreiber die Nachricht auf uns gekommen, und hat sonderlich einer unter ihnen Nahmens Tacitus berichtet, daß sie in Wäldern gelebet,

bet, Wurtzeln und roh Fleisch gefressen, und allerhand elendes Getranck gesoffen, also den wilden Thieren ähnlicher gewesen, als daß sie vernünfftigen Menschen gemäß sich aufgeführet hätten.

Nachdem aber durch GOttes unaussprechliche Güte, und den unermüdeten Fleiß der Menschen nach und nach alles wiederum cultiviret, ausgearbeitet, und in bessern Stand gesetzet worden; so haben auch die Menschen in ihrer Leibes-Nahrung, und denen dazu gehörigen, von GOtt und der Natur in reichem und Seegens-vollem Maaß angebottenen Mitteln grössern Fleiß angewendet, nicht nur auf der Speisen Gesundheit, Krafft, Geschmack und Diæt gesehen, sondern auch auf derselben ordentliche, liebliche, zierliche, künstja köstliche Zurichtung sich möglichsten Fleisses geleget, darinnen miteinander um die Wette gleichsam geeyfert, und es so hoch und weit gebracht, daß endlichen solche Wissenschafft in eine edle, ja von Fürsten und Herren hoch geachtete Kunst erwachsen, welche man die Kochkunst zu nennen pfleget.

Diese Koch-Kunst, sag ich, hat die grössesten Monarchen dieser Welt unterthänigst geehret, und ist wiederum von ihnen æstimirt worden. Diese Koch-Kunst hat erfunden, wie so viel hundert-ja tausenderley Speisen nach eines jeglichen Appetit, nach eines jeglichen Vermögen, ja nach eines jeglichen Leibs-Constitution

sollen schmackhafft und annehmlich zugerichtet werden. Allermassen sie lehret, wie man anders einen grossen Herren, anders einen mittleren, anders einen gemeinen Mañ tractiren soll: Sie zeiget, wie man kostbare Gerüchte köstlich und theuer vor reiche Personen, schlechte, aber doch gute und niedliche in geringerem Preiß für solche Leuthe, die sich nur jezuweilen güttlich thun, und dabey doch menagiren wollen, zurichten müsse: Sie unterrichtet auch die Gesundheits-Köche, was und wie sie nicht nur gesunde und starcke, sondern auch schwache und baufällige, ja Krancke zu bedienen haben: Was aber und wie viel daran gelegen seye, daß die Kuchen der Apotheck correspondire, und der Koch den Herren Medicum gleichsam secundire, wird uns alle die Experienz genugsam belehren können.

Dahero dann geschehen, daß diese niemals hoch genug gepriesene Koch-Kunst, wie alle andere Künsten zuerst mündlich, nachgehends auch schrifftlich propagirt, augmentirt und excolirt worden: allermassen die Herren Köche andern kunstreichen Männern und erfahrnen Meistern, die ihre Wissenschafften nicht nur in lateinischer, Frantzösischer, Italianischer, Englischer, ꝛc. sondern auch in teutscher Sprach der Welt und Nachwelt communicirt haben, nichts nachgeben, oder sich schlechter und geringer als dieselbige aufführen wollen, sondern gleichfalls die Feder angesetzt, ihre löbliche

che Kunst in vielen Büchern und Schrifften verfaßt / in Modellen præsentirt / in Abrissen entworffen / in Kupfferstichen vorgezeigt / und damit der Nachkömmlingschafft grosse und nützliche Dienste erwiesen.

Aus vielen nur meiner Vorfahren zugedencken / so haben dieselbe vor hundert und mehr Jahren auch bißhero dergleichen Bücher von der belobten Koch-Kunst zubeschreiben und öffentlich an Tag zu geben / nicht unterlassen. Wie dann unter andern auch Herr Marcus Rumpolt / Churfürstl. Maynutzischer Mund-Koch Anno 1604. dem Römischen Reich ein schönes Koch-Buch in Folio mitgetheilt / und gar umständlich vorgetragen / wie es selbiger Zeit im Kochen und Zurichtung der Speisen gebräuchig war. Von welcher Zeit auch mehr andere in allerhand Sprachen gefolgt / deren ich ein jedes seiner Gebühr nach æstimire, und die Herren Autores derselben respectire / auch wegen ihres darinnen angewandten Fleisses und saurer Arbeit preißwürdig achte. Dann einmal für allemal gewiß ist / daß einer / der zumal zu unserer Zeit ein Buch von seiner Profession unter seinem Nahmen den Leuthen zu judiciren heraus zu geben sich unterstehet / darinn selbst wohl versirt / und ein erfahrner Mann seyn muß.

Nachdeme aber alle diese Koch-Bücher sich verjähret und in Abgang gekommen / über das / wie andere Künsten / also auch die Koch-Kunst um ein merckliches

zugenommen und amplificirt worden/ indem die tägliche Ubung immer neue Handgriff und Manieren gelehret/ so habe mich endlichen auch unterfangen/ GOTT/ dem obersten Kuchen- und Speise-HErrn /zu Preiß und Ehren/ meinem Nächsten aber / nahmentlich jungen und neu-angehenden Feld- und Meister-Köchen zu Diensten und Nutzen dieses mein Neues Saltzburgisches Koch-Buch mit möglichstem Fleiß / (und meiner vielen Arbeit ungeachtet und ungehindert/) zu elaboriren/ und in öffentlichen Druck ausgehen zu lassen.

Dann/ weil junge Köche zum öfftern gleich nach den Lehr-Jahren / in ein und andere Herren-Dienst gezogen und angenoñen werden/ mithin aber ihnen dadurch die Gelegenheit abgeschnitten wird/ bey andern wohlerfahrnen Herren Meister-Köchen ihre Kunst und Wissenschafft durch allerhand Observationen zu vermehren. So dienet ihnen dieses mein Koch-Buch /nicht nur ihre erste Fundamenta zuerhalten / sondern auch noch weiters darauff/ als auf einem guten Grund zu bauen/ und mit ihrem grössesten Vortheil zu erlernen / wie sie es anzugreiffen haben/ daß sie immerdar / ja alle Tage abwechseln/ und einerley Sach auf vielerley Weiß/ bald so / bald anders / jetzt auf diese / dann auf jene / hernach wieder auf eine andere Art und Manier zurichten können: Dann/ wie alle Dinge/ also wollen insonderheit grosser Herren Tafflen und Tische ihre angenehme Abwechslun-

lungen haben / damit kein Eckel / Widerwillen oder Verdruß entstehe.

Was aber die Herren Feld- und andere Meister-Köche anlangt / denen dieses Buch zu kauffen beliebig ist / so haben sie diesen Vortheil daraus zu ziehen / daß sie nicht lang auff ihre vorhabende Zurichtung studiren dörffen / sondern so gleich / alleinig in den Registern finden können / was ihnen anständig ist / weil darinn die Materi zu einer jeden Speiß schon benennet / und es eben so viel ist / als wann ein anderer erfahrner Meister-Koch mit ihm conferirte / wie diese oder jene Speiß zu machen sey / und mit wenigen Worten Anzeigung thät. Ja solten auch welche / zumal von jungen Köchen weder lesen / noch schreiben können / so würde ihnen doch das Bacherey-Buch anständig seyn / als in welchem sie / ohne das Buch zu lesen / die Fürm aus den Kupffern allein klar ersehen könten.

Ist noch übrig etwas weniges von meiner Person / und meiner im Buch gebrauchten Methode vorzureden / und zu vermelden; von mir selbsten / daß man eigentlich wisse / wer ich seye? wo / wann / und was ich erlernet? wie und wo ich das erlernte selbst lange Zeit practiciret? damit man keiner Temerité mich beschuldige / ob hätte ich keine Raison dieses Buch in die Welt auszulassen bey mir selbst gefunden. Von der Methode aber will ich nachgehends handlen / damit man wisse /

warum mir diese / und nicht eine andere Lehr- und Schreib-Art beliebet und gefallen habe.

Das erstere nun belangend / so beliebe der geehrte Leser zuvernehmen: Nachdem ich Anno 1666. den 3. Martii aus dem uralten Haggerischen Geschlecht / zwar von armen / aber doch / vermög meines Geburths-Brieffs / ehrlichen Eltern / als von zwey Römischen Käysern befreyter Hofmann zu Marpach und Rebstein / in dem Rheinthal gebohren / und das achtzehende Jahr mit GOtt erreicht / kam ich in die Hochfürstl. Mund-Kuchel zu St. Gallen / auf zwey Jahr / und folgsam zu Jhro Hochgräfl. Excellenz Herren Generalen / Grafen von Latour, mit welchem ich auch vor die Vestungen Ofen / Esseck und Griechischweissenburg / ferner in Siebenbürgen / nachgehends in das Römische Reich wiederum zurück gekommen; unterdessen hab ich auch bey dessen Herrn Mund-Koch Joh. Ludwig Praslin, als der Zeit berühmten Stadt-Koch in Augspurg / die Koch-Kunst ordentlich erlernt / und in währender Zeit der glorieusen Crönung Käysers Josephi (glorwürdigster Gedächtnuß/) zu einem Römischen König in Augspurg / bey dem Chur-Bayerischen Hof / (wie mein Lehr-Brief zeiget/) der löblichen Koch-Kunst Gebrauch nach frey gesprochen / und nachgehends an Jhro Fürstl. Gnaden Sigismundo Ignatio, Bischoffen zu Kiemsee / Grafen von Wolckenstein durch meine gnädige Herrschafft

selb-

selbsten gnädigst recommendirt worden. Allwo auch schon auf Befehl dieses meines gnädigsten Fürsten und Herren ein Anfang gemacht worden / auf ein gantzes Jahr täglich die Suppen zuverändern / damit auch sechs gantzer Jahr continuiret / und also unterthänigst Sie bedienet; wie solche Station auch bey dero Herrn Nachfolgern Sigismundo Carolo, gleichfalls Bischoffen und Reichs-Fürsten zu Kiemsee / Herrn Grafen von Castell barco, nunmehro beyder hochseeligsten Angedenckens / zusammen also zwölff Jahr versehen / und als Mund-Koch gedienet. Mit welchen beyden Fürsten ich zu Mayland / Innsprugg / und ein Zeitlang in Wien gewesen / allwo ich / ohne Ruhm zu melden / wol was gesehen und erfahren hab. Sodann bin ich durch gnädigste Recommendation meines ermeldten letzteren gnädigsten Fürsten und Herrn / Grafen von Castellbarco Anno 1701. von Ihro Hochfürstl. Gnaden Joh. Ernest. Ertz-Bischoffen zu Saltzburg seeligsten Angedenckens / als meinem gnädigsten Lands-Fürsten und Herrn / Herrn / ꝛc. vor dero Stadt- und Landschafft-Koch allhier aufgestellt und angenommen worden. Wie ich aber mich allhier diese 27. Jahr über verhalten / und aufgeführet / ist GOtt lob! meinem auch der Zeit gnädigsten Land-Fürsten / dem gantzen allhiesigen Adel / und der sämmtlichen Gemeinde wol bekannt. Was ich also unter dieser Zeit / in so vielen und langen Jahren in

stäter Praxi, an so unterschiedlichen Höfen und Orten / nach dem Talent, daß mir mein GOtt verliehen / gelernet / gethan / und exercirt habe / das gebe ich hie einem jedwedern gelehrten und verständigen Mann / auch meinen Professions - Verwandten / in offentlichem Druck zu sehen und zu judiciren / der getrösten Hoffnung lebend / hiemit einem jedwedern unpartheyischen / aufrichtigen / und wol-affectionirten / oder wolbeschaffenen Leser / genugsame Satisfaction gegeben zu haben; Massen dann ein jeder / den der Neyd und die Mißgunst nicht plaget / offenhertzig bekennen wird / daß vor und biß zu unsern Zeiten / noch kein so rares / kostbar- und mühsames Koch-Buch gemacht / und zum Vorschein gekommen ist. Was aber übel-wollende Censores daran taxiren / will ichs ihnen zur Verbesserung gern überlassen.

Was endlichen die Methode, und im gantzen Werck geführte Lehr-Art betrifft / so ist der Stilus mit allem Fleiß nicht hoch / sondern gantz plan und deutlich geführet worden / daß ein jeglicher alles leicht und ohne mühsames Nachsinnen geschwind verstehen könne. Die Termini technici, Kunst- und Speise-Wörter sind also angebracht / wie sie bey uns gäng und geb / im Gebrauch und Ubung seyn. Das Werck selbsten ist in IV. Theil / ein jeder Theil in Zwey Bücher / und wiederum ein jegliches Buch in seine gewisse Capitul / ein jedes Capitul in seine Titul und Numern eingetheilt / und al-

lemal zwey Register / eines nach den Numeris, das ander nach dem Alphabet, darzu gethan worden / daß diese schöne Ordnung das Lesen lieblich und angenehm / das Nachschlagen leicht / und das gantze Buch zierlich machet. Insonderheit aber habe mich dessen erinnert / was Pindarus an einem gewissen Orte schreibet / daß / gleich wie in einem kostbaren und Königlichen Gebäude in dem Eingang alles Majestätisch und köstlich geschmückt und ausgeziert seye / also sollen diejenige / so etwas zu beschreiben und in den Druck zu geben sich unterstehen / gleicher massen und bestens beflissen seyn / den Eingang auf das herrlichste und zierlichste zu machen / damit dem gantzen Werck ein Ansehen zu geben: also habe ich auch hier das meinige hinzu gethan / so viel mein geringer Verstand hat zugelassen / so wol in der Vorrede / als in dem Werck selbsten / wie auch in jedem Buch / und seinen Capitlen; desgleichen auch in den Kupffern allzeit das beste und rareste voran gesetzt / so viel es hat seyn können / und sich thun lassen. Und obschon die grosse Schau-Pasteten und Dorten nur zu Zeiten vor gecrönte Häupter / grosse Fürsten und Herren zu dero Solennitäten / Banqueten / und prächtigen Mahlzeiten und Hochzeiten zu gebrauchen / so ist dennoch auch das geringere und schlechtere mit gleich-grossem Fleiß beschrieben / und schier in unzahlbaren Veränderungen mit aller Zugehör ein jedes an seinen gebührenden Ort gesetzt / wo es beyläuffig

hinge-

hingehört / und also alles nach Genüge hierinn zu finden und anzutreffen ist.

Wolan demnach / so schliesse ich meine Vorred / doch mit dieser Protestation, daß in diesem Werck mein eigene Ehre nicht verlange auszubreiten / oder aus ruhmsüchtigem Gemüth zu suchen. Indessen ist doch bekannt und offenbar / daß diejenige / welche von dem lieben GOtt das Talent und die Wissenschafft erlangt haben / andern etwas durch Schrifften mitzutheilen / solches zu thun verbunden seyn / und dannenhero nicht sollen gescholten und angefeindet werden / als Leuthe / die in ihrem Leben und nach ihrem Tod dem Nächsten zu dienen bemühet waren.

Dahero Herr Sebastianus Münster in seiner Cosmographie, oder Welt-Beschreibung meldet / wie nutzlich und nothwendig es seye / daß man alle Künste und andere denckwürdige Sachen vor die nachkommende ungelehrte Jugend zu dero grössesten Nutzen und Vortheil mit höchstem Fleiß beschreiben / aufmercken und verzeichnen solle. Damit einem jeden das Liecht der Weißheit in die Hand zu geben / daß sie ihre Künste desto leichter fassen / lernen und begreiffen können. Dahero geben aller Völcker Recht / daß die Jugend nächst GOtt und ihren Eltern / auch ihre treue Lehrmeister die Zeit ihres Lebens zu ehren / und den lieben GOtt vor sie zu bitten schuldig sey.

Womit meine Præfation endige / und jeden nach Stands Gebühr zu ehrenden Leser und geneigten Gönner GOttes gnädiger Protection und Obhut befehle / mich selbsten aber ihme zu dienen mich bestermassen und höflichst recommendire.

Die Wissenschafft hilfft nichts / die and're nicht auch wissen /
Deßwegen hab ich mich in diesem Werck beflissen /
Daß jedermann bekomm / was ich anjetzo hab /
Weil ich nichts mit mir nimm / als meinen Leib ins Grab.

Von dem Koch selbst / und dessen Beschaffenheit.

EIn Koch soll seyn ein gesunder / wohlgelehrt- geschickter / geschwind- und wolbedacht- aufgeraumt- getreu- fromm- und fleißiger Mann / und er soll GOtt und seines Herren Dienst ihme allzeit fleißigst angelegen seyn lassen / darbey auch seiner selbst nicht vergessen / und dergestalt verhalten / daß er bey GOtt und seiner Herrschafft angenehm / und darbey ihm selbst eine gute Besoldung verdiene / und dessen in seinen alten Tagen noch zu genieſſen habe.

21. Puncten / welche ein rechter Meister-Koch wissen / und verstehen soll.

ERstlich sollte er erkennen alle erdenckliche Materien / welche zu menschlicher Unterhaltung / Speiß und Tranck gut und nothwendig seynd / das ist / er muß erkennen die vielfältige Sorten der guten gesunden Kuchel- Kräuter / Stengel und Blätter / welche zu allerhand Suppen / Salaten / und andern Speisen / vor Gesunde und Krancke applicirt und gebraucht werden.

2. Muß er auch erkennen die Menge der Zwibel / Ruben / Wurtzen und Schwammen / sammt andern Erd-Gewächs.

3. Hat es gleiche Beschaffenheit mit denen Saamen und Kernen / als da seynd Reiß / Gersten / Grieß / Erbes / Bohnen / Linsen / Fasolen / und mancherley Hülsen-Frücht.

)( )( )(

4. Muß

4. Muß er wissen die Art und Unterschied der vielfältigen vierfüßigen Thier / Rind- und andern Horn-Vieh / deßgleichen auch von Schwein / Spanfärckel / und andern dergleichen zuverstehen / als da ist das vierfüßig Horn- und Haar-Wildprät / Hirschen / Gembsen / Reh / Deendel / Wild-Schwein / Hasen / Otter / Biber / Murmelthier / Stein-Böck und dergleichen / und was daraus zu machen sey.

5. Muß er erkennen die vielfältige Art und Sorten des Feder-Wildprāts und Vögel groß und klein / wie sie immer Namen haben mögen / als da seynd die Adler / Auerhan / Straussen / Drapen / Berg- oder Spil-Hahn / und dergleichen Hennen / von Stein-Hünlein / Fasanen / Hasel-Hünlein / Wildtauben / Schnepffen / Wachtlen / Kranabet-Vögel / Lerchen / Amslen / Droßlen / und andere dergleichen Geschlechter viel / groß und klein / und was vor Speiß daraus zu machen sey.

6. Soll er erkennen die Menge der Geschlecht des Hauß- und Wasser-Geflügels / als die Schwanen / Pfauen / Indian / Capaun / Tauben / jung und alte Hennen / sammt der Menge breitfüßigen Wasser-Geflügel / die wild- und einheimischen Gänß / Aenten / Raiger / Kranich / klein und grosse Rohr- und Wasser-Vögel / wie sie immer Nahmen haben mögen / diese alle / und jedes insonderheit muß er wissen auf unterschiedliche Weiß zu kochen.

7. Muß er auch erkennen die Menge der Geschlechter der Fischen / so wol in- als ausländische Sorten / und zwar nicht nur die lebendige und frische / sondern auch die gedigne / geräuchte / und eingesaltzne Faß-Fisch / welche aus Holland / Ungarn und Welschland kommen / nemlich die Stockfisch / Platteis / Labertan / dann die Hering / Pickling / die Lax / Reinsalben / Hausen / Sardellen / Calemare / Rumpe / Linguadale / Orate / Lamprede / Angiati / Carpionen / dann Caviar / Potarge / Granzipori / sammt allerhand Krebs / Müschlein und Austern.

8. Muß

8. Muß er auch erkennen / die Stauden / Dorn / und Baum-Frücht / als Aepffel / Birn / Kütten / Citronen / Lemoni / Pomerantzen / Pfersich / Marillen / Pflaumen / Zwetschgen klein und groß / dann auch Weichsel / Ammerellen / Spänling / sammt andern vielerley Gattungen Kern- und Stein-Obst; Item / allerhand Beer / als Johannes-Beerlein weiß und roth / Stachel- oder Agres-Beerlein / die Erdbeer / Hol- oder Himbeer / Diendel- und Holder-Beer / Maulbeer / Braunbeer / sammt allerhand Weinbeer / Schlehen und Kerschen; Item die Nesplen / und allerhand eingemachte Glaß- und Fäßlein-Früchten / und auf wie vielerley Gattung ein jedes dergleichen zu gebrauchen / zu kochen / und einzumachen ist / dürr und grün.

9. Solle er auch wissen zu machen von unterschiedlichen Farben / Schotten-Kuchen / Ziger und Käß / als grün / roth / weiß / gelb / braun / von Leber und dergleichen.

10. Soll er auch wissen die Maß und Handgriff der gefaumt- und andern aufgelauffenen Schüssel-Müsser in unterschiedlichen Farben / Milchen und Cremb.

11. Muß er auch wissen zu machen / vielerley Förm und Gattungen der Potaschen-Suppen und Füllwerck / wie dann in diesem Buch 417. dergleichen verzeichnet zu finden.

12. Muß er auch machen können vielerley Förm / Bachery / Pasteten und Dorten / von welchem hievon viel gehandlet / und in 286. Kupfferstichen schön entworffen und angezeigt wird.

13. Muß er auch wissen zu machen vielerley gesultzte und kalten Speisen.

14. Soll ein Koch auch machen können Schockolada / Limonada / Caffeè, und andere von Früchten wolgeschmacke Wasser zu trincken / und zu den Gefrornen.

15. Soll er auch nebst den eingemachten Glaß-Früchten / welches man mit geläuterten Zucker in die Gläser und Schachtlen

len zum Behalten einsiedet / auch ein wenig von trucken/ gebachnen Mandel Confect, und geröste Mandel/ als Zimmet/ Schockolada / und überzogne Zucker-Mandel / sammt andern aufgeloffnen weiß / braun und rothe Zucker-Zeltlein / von allerhand Geruch machen / und bachen können / damit eine Herrschafft zu Hauß und Feld / deßgleichen auf der Reiß / allwo kein Zuckerbacher vorhanden / durch dero Koch bedient werden kan.

16. Muß ein Koch aus allen obstehenden Fisch und Fleischwerck erkennen/ was daran das beste/ mittlere und das schlechtiste sey / auch welches besser zum Sieden / zum Braten / zum Dämpffen/ in die Pasteten zuverhacken/ und einzumachen sey.

17. Ist viel daran gelegen / daß ein Koch in dem Einkauffen / Vornehmen und Zurichtung der Materien / auf ein jede Schüssel die rechte Theilung und Maß mit oder ohne Zusatz erkenne / damit man in dem Kochen mit Abbruch / nicht gar zu klug oder verschwenderisch sey / dahero ist vonnöthen / daß ein Koch vor der Arbeit / die Grösse und Menge der Schüssel sehe / und wisse auch wie dieselbe hernach auf der Tafel nach der Ordnung gegeneinander zu stehen kom̃e / und nicht gleiche Farben zusammen gesetzt werden.

18. Muß ein Koch in allen obbemeldten Stucken auch wissen / ob es alt oder jung seye / und wie lang ein jedes derselben zu sieden / zu dämpffen / oder zu braten habe / und dann das Hauptstuck einem jeden seine Zugehör in der Substantz und Geruch recht zu geben / in Wasser / Gewürtz / Sardellen / Capry / Speck / Butter / Oel / Eßig / ꝛc. und daß es die rechte Dicke / Farb / Zier und Maß habe.

19. Muß er auch wissen / was offner oder zugedeckt / geschwind oder langsam / mit starck- oder sanfftem Feuer geschehen müsse.

20. Ist auch zu wissen / daß von dem alt- und schmirgleten Speck / der bittere Butter und dergleichen / altes Oel / dann die bittere Lemonen/ und schlechter Eßig/ alle gute Speisen ver-

derben/ so kan hier ein jeder leichtlich erachten/ was einer Herrschafft an einem guten und wol-verständigen Meister-Koch gelegen/ wann er klug/ getreu und embsig ist/ solle ihme auch der Lauff seiner Arbeit gelassen/ und die Zugehör nicht verweigert werden/ damit er bey beständiger Abwechslung der Speisen verbleibe/ und offt aus schlechten und geringen Sachen/ mit wenigem Zusatz/ mancherley gut und rare Speisen hervor bringt/ dahero geschicht offt und vielmal dem Koch zu kurtz/ wann die Herrschafft/ Hof- und Haußmeister dißfalls/ wie mir auch selbst begegnet/ von dem Koch die Unmöglichkeit erzwingen wollen/ dann von einer Materi vielerley Speisen/ braucht mancherley Zusatz/ wie man weißt.

21. Hat ein jeder Koch zu einer Mahlzeit fünff Stuck vonnöthen/ erstlich die gute und nothwendige Materi/ Holtz/ Hülff/ Platz/ und bequemes Geschirr/ dann in Abgang dieser Stuck bleibt viel Arbeit unterwegen.

Und dieses ist gesagt/ von den gut und fleißigen/ die faule und unerfahrne werden allenthalben bald erkennt/ und dauren an einem Ort nicht lang.

Dann wann ein Koch mit jungen Jahren/
Jetzund nicht will fleißig seyn/
Hat er mit den grauen Haaren/
Nicht mehr viel zu bringen ein/
Was er von 30. biß 50. Jahren/
Nicht gewinnt/ und würcklich hat/
Ist bey ihm die Zeit verlohren/
Viel zu gwinnen ist zu spat.

Von dem Jungen.

Nun folget auch die Ursach/ warum ein Jung die Profession von einem guten und wohlerfahrnen Meister-Koch zu erlernen/ und was er darbey zu mercken und zu gewarten habe/ wann er die Profession zuerlernen fähig ist.

ERstlich / daß er alle erdenckliche Materialien / die zu menschlicher Speiß gehören / zu sehen und erkennen lerne.

2. Wie ein jedes derselben heisse.

3. Daß er dieselbe zu butzen / zu säubern / und ein jedes insonderheit wol zuzurichten/ und eine Menge der Speisen daraus zu machen wisse.

4. Daß er in dem Zusetzen / Sieden / Bachen und Braten / die künstliche Handgriff / Geschwindigkeit / Maß und Zeit erlerne.

5. Daß er in den gesultzten / süssen und kalten Speisen informirt / und erfahren werde.

6. Daß er ein schöne Manier grosse Tractamenta auf unterschiedliche Weiß anzuordnen wisse.

7. Daß er Manier / Kunst und Hof-Brauch lerne.

8. Daß er nicht nur das Kochen / sondern auch die Speisen schön und zierlich anrichten lerne.

9. Daß er hernach ein grosse Besoldung verdienen / und wieder andere Jungen dergleichen Koch-Kunst erlernen könne.

10. Daß er gute beständige Dienst erhalte / und lang darbey zu verbleiben habe.

11. Dar-

11. Darbey soll er diese nachfolgende Stück fleißig in Obacht nehmen / und alles das / was ihm bey dem Aufdingen a parte vorgehalten wird / fleißig observiren; dann er hat vonnöthen:

Erstlich / daß er mit saubern Händen alle Sachen sauber butze / und von allem Unflat reinige / es seye hernach von Geflügel / Kräuter / Wurtzen / Ruben / Fleisch- und Fischwerck; Oder / in Scheelen / Hacken / Stossen / Auswaschen / Klauben / und Auslösen; Item / in Speckschneiden / Spicken / Einsaltzen / Einpaitzen / Anstecken / Abziehen / Auf- und Abheben der Geschirr / Umkehren / Herüberschwingen / ꝛc. Deßgleichen soll auch in der Abtheilung geschehen; Item in Einrichtung der Speisen / daß alle Sachen nicht zu früh / und nicht zu spat zu dem Heerd / Ofen / und endlich auf die Tafel kommen / oder die Speisen zum Theil gar vergessen werden; Im Nehmen und geben die rechte Maß / nicht zu viel und nicht zu wenig / in Wasser / Wein / Eßig / Saltz und Gewürtz / Butter / Oel und Speck / Lemonen / Zwibel / Knoblauch / Sardellen / Capry / und viel andre dergleichen Ding / müssen wol in acht genommen werden / sonst geschicht offt und vielmal / daß in einem Augenblick ein Speiß durch einen Stoß / Guß / oder Wurff übersehen / verbrennt / verderbt / und zu Grund gehet.

Zum andern / soll sich in dem Anrichten ein jeder befleissen / daß alles schön sauber / und mit guter Ordnung geschehe / und zu rechter Zeit.

Zum dritten / die Geschirr / Tisch / Bretter und Tücher sollen auch allezeit / so viel möglich sauber gehalten werden.

Zum vierdten / daß er in acht nehme die künstliche Handgriff / in der Bacherey / in Anmachung der unterschiedlichen Pasteten / der Butter- süssen und andern Dorten- Taigen / und Bachereyen / aufgeloffenen und glatten Müser.

Von dem Jungen.

In Zurichtung des Gezeugs oder Füll in die Pasteten und Dorten / und absonderlich in Machung und Auffsetzung derselben / biß sie mit all ihrer Zugehör / Zier / und Ausschnitt gar fertig / gebachen / und aufgetragen werden / soll man allen Fleiß anwenden / und dergleichen Handgriff gibt es noch viel in Fleisch und Fischen / in Früchten / Saläten / in Schmaltz-Gebachnem / und anderer Milch- und Meel-Speisen / wie hierinn zu sehen.

Innhalt

Innhalt

Dieses Wercks/ der Theile/ und Bücher

Wie

Jeder Theil in zwey Bücher abgetheilt/ und mit doppeltem Register versehen / daß ein jeder besonders nach Belieben kan eingebunden werden.

Erster Theil

Handlet von 417. Suppen.

1. Buch beschreibt 281. Fleisch-Suppen.
2. Buch beschreibt 136. Fasten-Suppen.

Anderer Theil

Beschreibt die Bacherey / Pasteten und Dorten/ sammt allen darzu gehörigen Taig und Handgriffen.

1. Buch handlet von allerhand Pasteten/deren Taig und Zubereitung unterschiedlicher Füllen.
2. Buch beschreibt und zeigt an die Dorten / sammt aller Zugehör / Zier und Ausschnitt / in 284. schönen Kupferstichen / nebst 31. wolgeordneten Tafeln / mit ihrer Beyschrifft zierlich entworffen und vorgestellt.

)()( )()(Drit-

Dritter Theil

Beschreibt allerhand Fleischwerck / in 850. Speisen / kalt und warmer.

1. Buch beschreibt die einheimische / und wilde vierfüßige Thier.
2. Buch beschreibt das Hauß- Wasser- und Wild-Geflügel / Feder- Wildprät und Vögel.

Vierdter Theil

Zeigt allerhand Fisch- und Fasten-Speisen.

1. Buch beschreibt 450. allerhand erdenckliche Fisch-Speisen.
2. Buch beschreibt alle andere Fasten- Speisen / von Eyern / Meel / Müser / Schmaltz- und Ofen- Gebachens / Kräuter / Obst und kalten Milchen / sammt andern dergleichen Speisen.

Innhalt

Der Capitel / im I. Theil / des 1. Buchs.

Handelt von allerhand Fleisch-Suppen.

Das Erste Capitel.

Von den Feder- und andern Wildprät-Suppen / in 38. Veränderungen. pag. 1.

Das Andere Capitel.

Vom Capaun und Indian / mit zwölff Suppen. 33

Das Dritte Capitel.

Von jungen Hünlein / mit 34. Suppen. 46

Das Vierdte Capitel.

Von alten Hünern / mit 10. Suppen. 72

Das Fünffte Capitel.

Von Tauben / mit 23. Suppen. 87

Das Sechste Capitel.

Von Brüß / mit 16. Suppen. 111

Das Siebende Capitel.

Vom Lamm / mit 24. Suppen. 123

Das Achte Capitel.

Vom Kalb / mit 32. Suppen. 141

Innhalt der Capitel.

Das Neundte Capitel.

Von Rind- Schaaf- Schwein- Fleisch- und allerhand Suppen insgemein / mit 70. unterschiedlichen Veränderungen. 164

Anderes Buch/
Handelt von Fasten-Suppen.

Das Erste Capitel.

Fasten-Suppen von Karpffen / mit 19. Veränderungen. 1

Das Andere Capitel.

Von Hechten-Suppen / in 25. Veränderungen. 21

Das Dritte Capitel.

Von Krebs-Suppen / in 10. Veränderungen. 47

Das Vierdte Capitel.

Von Müschlein- und Austern-Suppen / in 7. Veränderungen. 55

Das Fünffte Capitel.

Von allerhand Fasten- Suppen insgemein / mit 75. Veränderungen. 61

II. Theil / Erstes Buch/
Handelt von allerhand Pasteten / und was darzu gehört/ nicht allein wol beschrieben / sondern auch mit folgenden Kupfferstichen angezeigt.

Das Erste Capitel.

Von dem Pasteten-Taig / auf Englisch- und andere sieben unterschiedliche Arten / als der marbe Blätter- und beste Schmaltz- und Butter-Taig. 1

Das

Innhalt der Capitel.

Das Andere Capitel.

Von Feder-Wildprät / wie man dasselbig in die Pasteten bereiten und einschlagen soll 7

Das Dritte Capitel.

Von Hirschen / schwartz und rothen Wildprät / in die Pasteten zubereiten. 12

Das Vierdte Capitel.

Von Kalb- und Lammfleisch-Pasteten / dann dergleichen Füll / von allerhand Gehäck und gemischt / in die Schüssel- und Butter-Pasteten. 16

Das Fünffte Capitel.

Von allerhand Fisch-Pasteten. 27

Anderes Buch /

Von allerhand Beschau- und andern Dorten / und deroselben Füll / wie sie in der Ordnung nacheinander folgen.

Das Erste Capitel.

Von Frücht-Dorten / in 51. Veränderungen. 1

Das Andere Capitel.

Von Kräuter- und Krebs-Dorten / sammt dero zugehörigen Füll / mit 15. Veränderungen. 15

Das Dritte Capitel.

Von denen aufgelauffenen Mandeln- Pisdazi- Zimmet- Echockoladä- und andern Marcipan-Dorten / mit 59. Veränderungen. 25

Das Vierdte Capitel.

Von unterschiedlichen eingemachten Früchten / auf die hohe Aufsätz / Schau- und Zier-Dorten zugebrauchen / mit 26. Veränderungen. 60

APPENDIX.

Die schöne durchsichtige Sultzen / von allerhand Farben / sammt andern eingemachten gesultzten Früchten / mit 8. Veränderungen. 80

Folgen auch die Kupfferstich / deren Verzeichnuß hernach zu sehen.

III. Theil / Erstes Buch /

Beschreibt und handelt von allerhand Fleisch-Speisen / gesotten / gebraten / gedämpfft / eingemacht / kalt und warm / von allerhand vierfüßigen / einheimischen und wilden Thieren / deren ein jedes Stuck / vom Kopff biß auf die Füß / ordentlich beschrieben / wie und was vor Speisen daraus zu machen seynd.

Das Erste Capitel.

Von dem Ochsen und Rind / vom Kopff biß auf die Füß / von aussen und innen / bestehend in 120. Speisen. 1

Das Andere Capitel.

Vom Kalb / auch beschrieben vom Kopff biß auf die Füß / bestehend in 178. Speisen. 49

Das Dritte Capitel.

Vom Castron / Hammel- oder Schaaf- Bock- und Geiß-Fleisch / in 53. Veränderungen. 108

Das Vierdte Capitel.

Von dem Lamm und Kütz / mit 25. Veränderungen. 130

Das

Innhalt der Capitel.

Das Fünffte Capitel.

Vom einheimischen Schwein / mit 43. Veränderungen 139

Das Sechste Capitel.

Von dem Spanfärckel / bestehend in 25. Veränderungen. 160

Das Siebende Capitel.

Beschreibt das rothe Wildprät / als nemlich den Hirsch / Wild-Stuck und ihr Kalb / bestehet in 37. Veränderungen. 171

Das Achte Capitel.

Von dem Diendel / mit 16. Veränderungen. 184

Das Neundte Capitel.

Von dem Reh / Gams und Steinbock / in 25. Veränderungen. 191

Das Zehende Capitel.

Von dem Haasen und Königlein / in 21. Veränderungen. 200.

Das Eilffte Capitel.

Vom wilden Schwein / Bären / Murmel-Thier und Eichhorn / in 20. Veränderungen. 208

Anderes Buch /

Handlet von allerhand einheimisch und Wild-Geflügel / wie selbiges gebutzt / und in allweg verkocht werden kan.

Das Erste Capitel.

Von Capaunen / bestehend in 52. Veränderungen. 1

Das Andere Capitel.

Junge Hünlein / in 59. Veränderungen. 31

Das Dritte Capitel.

Vom Indian / in 20. Speisen abgetheilt. 55

Das

Innhalt der Capitel.

Das Vierdte Capitel.

Von wilden und einheimischen Tauben/ in 23. Speisen. 60

Das Fünffte Capitel.

Von der Ganß/ in 32. Veränderungen. 71

Das Sechste Capitel.

Von den einheimischen Aenten/ Wild-Aenten und Pfauen/ bestehend in 24. Veränderungen der Speisen. 83

Das Siebende Capitel.

Von dem Feder-Wildprät/ als Adler/ Strauß/ Trapp/ Auerhahnen/ mit seiner Pram-Hennen/ Fasan/ Hasel und Reb-Hünlein/ Schnepffen/ Nußhäher/ Baumhäckel/ und Grün-Spechten/ Cronabet-Vögel/ Droschel/ Ambsel/ Wachtel/ Lerchen/ Fünckeu/ Kern-Beisser/ mit allen kleinen Vögeln insgesammt/ bestehend in 66. Veränderungen der Speisen. 91

IV. Theil/ Erstes Buch

Handelt von allerhand Fisch-Speisen/ wie selbige zuzurichten seynd.

Das Erste Capitel.

Vom Haussen/ bestehend in 50. Veränderungen der Speisen. 1

Das Andere Capitel.

Vom Lachs und Rhein-Salm/ bestehend in 39. Veränderungen der Speisen. 27

Das Dritte Capitel.

Vom Hechten/ bestehend in 113. Veränderungen. 36

Das Vierdte Capitel.

Vom Huchen/ Waller oder Schaden/ Salbling/ Ferchen/ oder Forellen/ Aeschen/ Rencken/ oder Reinancken/ Felchen/ Gangfisch und Rutten/ bestehend in 74. Veränderungen. 81

Das

Innhalt der Capitel.

Das Fünffte Capitel.

Vom Karpffen / Praxen / Perschling oder Schratzen / bestehend in 79. Veränderungen der Speisen. pag. 103

Das Sechste Capitel.

Von Schlein / Aalen / Briggen oder Lampredien / Neunaugen / Grundeln / und Sangelein-Fischlein / bestehend in 49. Veränderungen. 136

Das Siebende Capitel.

Von Weiß-Fischen / Alten / Haßlen / Barm / Nasen / Rottaugen / Schüet / Lauben / Größling / Pfrillen und Steinpeiß / bestehend in 19. Veränderungen der Speisen. 155

Das Achte Capitel.

Vom Stockfisch / Labertan / Plateis / Hering / und Pickelhering / oder Pickling / bestehend in 43. Veränderungen. 160

Das Neundte Capitel.

Vom Biber / Otter / Schildkrotten / Krebs / Frösch und Schnecken / bestehend in 54. Veränderungen der Speisen. 175

Anderes Buch /

Handelt von allerhand Meel-Speisen / glatten und aufgeloffenen Müssern / Schmaltz- und Ofen-Gebäch ꝛc.

Das Erste Capitel.

Von allerhand Eyer-Speisen / bestehend in 45. Veränderungē. 1

Das Andere Capitel.

Von weichen Meel-Speisen / als Strudel / Knödel / Nudel ꝛc. gesotten / oder aufgeschmältzter / gedämpffter / ꝛc. bestehend in 42. Veränderungen der Speisen. 19

Das Dritte Capitel.

Von glatten Kochen und Brein / in Schüsseln / Pfannen / Reindel / Casserol und Dopff / ꝛc. bestehend in 66. Veränderungen. 38

)()()()()(Das

Innhalt der Capitel.

Das Vierdte Capitel.

Von Aufgeloffenen Kochen und Müssern/ bestehend in 28. Veränderungen der Speisen. 61

Das Fünffte Capitel.

Von Schmaltz-Gebachnem / allerhand Taig/ Frücht und Kräuter/ bestehend in 78. Veränderungen. 74

Das Sechste Capitel.

Von Ofen-Gebäch / Spiß- oder Prügel-Krapffen / bestehend in 28. Veränderungen. 110

Das Siebende Capitel.

Von allerhand Kräuter/ Ruben/ Wurtzen/ Zwibel/ Schwammen/ und andern Erd-Gewächsen / auch von Erbsen/ Bohnen/ und andern Hülsen-Früchten/ mit angehängten Saläten/ bestehend in 218. Veränderungen der Speisen. 125

Das Achte Capitel.

Von allerhand frisch- und gedörrten Früchten / sammt dergleichen angehängten unterschiedlichen Säfften / Trinck-Wassern und Gefrorens / bestehend in 100. Speisen. 167

Hier folgen unterschiedliche gute Säfft / und abgegoßne Wasser / von allerhand Früchten / in grosser Hitz vor ein Abkühlung zu trincken / oder auch Gefrorens zu machen. 196

Das Neundte Capitel.

Von allerhand May- oder Kühl-Milchen/ bestehend in 14. Veränderungen. 198

Verzeichnuß

Aller in diesem Buch befindlichen Kupfferstichen / wie solche in der Ordnung folgen / sammt ihren Paginis.

Die zweyfache Parade-Pasteten / mit den Oesterreichischen Wappen / mit 2. Löwen gehalten; sammt einem vorangesetzten Vorbericht. pag. 1

Die andere zweyfache Parade-Pasteten / mit den Cur-Bayrischen Wappen / und 2. Löwen. 2

Eine andere zweyfache Parade-Pasteten / mit dem Saltzburger Wappen / mit 2. Löwen. 3

Eine andere dergleichen / sammt einem Pelican / und zweyen Greiffen. 4

Anderst dreyfach / mit einem Pelican. 5

Eine hohe Pasteten / mit einem Pelican / anderer Form. 6

Die Löwen-Pastet. 7

Die zugerichte Drät / zum Hirschen und Löwen-Pasteten. 8

Die Hirsch- und Löwen-Pasteten. 9

Die Steinbock- und Gämbs-Pasteten. 10

Die Haasen- und Spansau-Pasteten. 11
Die Greiff- und Ganß-Pasteten. 12
Die Aenten-Pasteten. 13
Die Pelican-Pasteten. 14
Die doppelte Tauben- und Hertz-Pasteten. 15
Eine andere dergleichen einfach. 16
Die Parade-Pasteten von dem Schwanen/ mit ihren Drat. 17
Die liegende Schwanen-Pasteten/ mit der Brut-Henne. 18
Die Pfaeun-Pasteten. 19
Der Auerhahn auf zweyerley Art. 20
Der liegende Adler. 21
Ein Artischocken-Pasteten. 22
Die Lauber-Pasteten / mit einem Stengel. 23
Eine andere Form Lauber-Pasteten. 24
Eine viertheilige Lauber-Pasteten / mit einen Stengel. 25
Eine sechseckichte Lauber-Pasteten. 26
Eine Rosen und stehender Artischocken. 27
Die ordinari Auerhahn- und andere Feder-Wildprät-Pasteten / mit Band und 7. unterschiedliche Ausschnitt. 28
Die ordinari schöne aufgesetzte Pasteten. 37
Die aufgesetzte niedere marbe Pasteten/ mit guter Füll. 38
Die Schüssel-Pasteten. 39
Die halb- runde und kleingehackte Pastetlein. 40
Die runde ordinari marbe Pasteten/ mit 30. unterschiedlichen Ausschnitten. 41. und 42
Die Schlegel-Pasteten. 73
Ein andere Gegen-Schlegel-Pasteten/ mit 10. Ausschnitt. 74. und 75
Die Haasen-Pasteten / mit 4. Ausschnitt. 86. und 87
Die Hertz-Pasteten / mit 13. Ausschnitt. 92. und 93
Die Oval-Pasteten/ mit 7. Ausschnitt. 107. 108
Die achteckichte oder Stern-Pasteten / mit 3. Ausschnitt. 116. 117

Die

derer Kupfferstich.

Die sechseckichte ordinari Hochzeit-Pasteten / mit 8. Ausschnitt. 121. 122
Die viereckichte Pasteten / mit 10. Ausschnitt. 131. 132
Die dreyeckichte Pasteten / mit 6. Ausschnitt. 143. 144
Die sogenanndte Wiener-Pasteten / mit 8. Ausschn. 151. 152
Die S oder Lungen- Braten- Pasteten / mit 5. Ausschnitt. 161. 162

Die Delphin-Pastet / mit Schuppen und einem Drat. 169
Eine liegende Fisch-Pasteten / mit doppeltem Schweiff. 170
Wallfisch / mit erhebten Schweiff und Schuppen. 171
Ein dergleichen liegender Fisch / mit Schuppen. 172
Eine liegende Fisch-Pasteten / wie ein Karpffen-Gestalt. 173
Schweiffstuck-Pasteten / von einem grossen Fisch. 174
Die Schildkrott-Pasteten. 175
Die Marcranten-Pastet. 176
Eine ordinari Fisch-Pasteten / mit einem Band / und 10. Ausschnitt. 177

Diese beschriebene Pasteten seynd alle von marben Taig gemacht.

Folgen nunmehro die Butter-Pasteten / Dorten und andere Sachen.

Eine Schöne Parade-Butter-Pasteten. 187
Eine ordinari runde Butter-Pasteten / auf Schüssel oder Papier gemacht. 188
Kleine Butter-Pasteten mit Gehäck. 189
Sieben Butter-Dorten / jede auf eine andere Form. 192. seqq.
Sechs Butter-Schnitt / mit eingemachten Sachen gefüllt. 197. seqq.
Die Butter-Schlang. 203
Neun aufgesetzte marbe Dorten / mit Aepffel / Birn / Kütten und andern Früchten zu füllen. 205

204 8.

Sieben unterschiedliche süsse Schüssel-Dorten.

Der marbe Frantzösische Gätter-Dorten. 214
Der geflochtene Lintzer-Dorten. 215
Ein marber Dorten auf Schüssel oder Papier. 216
Ein Gätter-Dorten von allerhand Taig. 217
Flacher Ringel-Dorten / von süß und andern Taig. 218
Eine andere Gattung. 219
Eine Schüssel-Dorten von süß- und andern Taig. 220

Hier folgen 20. Schau- und hohe Auffsätz- und Schau-Dorten / sammt ihrer Gezierde / mit einer wenigen Vorschrifft.

Der erste dreyfache Auffsatz / mit seiner Gezierde / mit wenig oder viel Arm. 221
Der andere zweyfache Auffsatz / mit Bögen / von Zucker-Banat, und der Fortuna. 222
Ein Sartur, mit vielerley Schaalen / Lemoni und Pomerantzen. 223
Auf diesem Blatt seynd dreyerley Auffsätz / vierfach / dreyfach / und zweyfach oder doppelt. 224
Ein schöner Baum-Dorten. 225
Der Thurn-Dorten. 226
Ein flacher Thurn-Dorten. 227
Wieder ein anderer Thurn-Dorten / von Merschel-Prügel- oder Spiß-Krapffen. 228
Berg-Dorten / von Zucker und Mandeln. 229
Ein hoher Dorten / mit dem Neptuno, und differenten Farben. 230
Noch ein dergleichen Dorten / doch anderst von Farb. 231
Der hohe und gewundene Dorten / mit einem Busch. 232

Der hohe Ringel-Dorten / mit allerhand Farben / gleich einem Geschmuck gefüllt. 233
Ein schöner Schüssel-Dorten / mit Marcipan-Bögen / sammt einem Blumen-Busch. 234
Der Ketten-Dorten von Marcipan / und andern süssen Taig. 235
Ein anderer hoher Dorten / mit abgetheilten Feldern. 236
Ein anderer hoher Dorten / von Mandeln und allerley eingemachten Früchten in Körblein. 237
Wieder ein anderer Dorten / mit Feldern / und unterschiedlichen Farben. 238
Ein flacher Schüssel-Dorten. 239
Ein hoher Schüssel-Dorten / mit Lauber und unterschiedlichen Farben. 240
Ein aufgesetzter Wappen-Dorten / von Marcipan. 241
Eine Bindband-Dorten von Marcipan. 242
Eine Hochzeit-Dorten von Marcipan. 243
Der Gratulation-Dorten / von Marcipan / oder flach von andern süssen Taig. 244
Ein Galanterie-Dorten / von allerhand Farben. 245
Ein doppelter Wappen-Dorten / von Marcipan. 246
Die einfache Tulipan-Dorten / von Marcipan- und andern süssen Zeug. 247
Die runde vierfache Tulipan-Dorten / von Marcipan- und andern süssen Zeug. 248
Der Apothecker-Dorten von Marcipan / flach und vielfärbig / mit allerley Safft. 249
Auf obige Weiß / ein anderer Form. 250
Auf diese Weiß / noch ein anderer Form. 251
Die Frantzösische Lilien / von Marcipan-Zucker- und andern Taig. 252
Die Rosen-Dorten vierfärbig. 254

Verzeichnuß derer Kupfferstich.

Ein Gätter-Dorten dreyfärbig. 255
Der sechseckichte Stern-Dorten. 256
Der Creutz-Dorten. 257
Der andere Creutz-Dorten. 259
Folgen 19. schöne Züg / von Mareipan-Taig aufgesetzt / mit allerhand Farben und gesultzten Früchten gefüllt. 260. seqq.
Viererley Mödel / von allerhand Mandeln und Piscoden. 279
Der Blecherne Form / zu den grossen Piscoden. 283
Der Model von Blech / zu den geschnittenen Piscoden. 284
Der Model zu denen kleineren gegossenen Piscoden. 285

Vorbericht
Und
Erklärung zu denen nachfolgenden Suppen.

Es ist ein altes Sprüchwort: Viel Köpff viel Sinn. Also gedunckt mich auch es werden sich mancherley/ so wohl günstig- als ungünstige Leser und Richter über dieses Koch-Buch hören lassen: Es ist aber nur denjenigen zu urtheilen erlaubt/ welche das gantze Werck mit aller darzu gehörigen Materi und Handgriffen eben so gut/und besser als ich/ verstehen: Der aber dieses auch kan und weiß/ dem ist bekannt die Menge und Unterschied der groß- und kleinen Mahlzeiten/ die vielfältige Materien/ welche/ und wie man selbige

hierzu gebraucht; auch daß schier ein jeder Mensch einen besondern Gusto und Appetit hat / daß / was einer liebt / dem andern zuwider ist / was jener lobt / dieser veracht / ꝛc. Dahero habe ich dieses Koch-Buch / und sonderlich die Suppen / (in welchen auch das mehreste Fundament aller anderer erdencklichen warmen / gedämpfften / und auch gemischten Speisen begriffen /) mit so vielen und schier unzahlbaren Veränderungen beschrieben / und zwar nicht nur wegen denen jungen Meister-Köchen / sondern auch vor die Herrschafft- und Würthschafften / damit alle erdencklichen Ding / so klein und gering sie immer seynd / vor sich selbst / oder auch mit geringem Zusatz nützlich können applicirt und zugericht werden; Andere aber werden sich verwundern / über die Menge und Grösse der Suppen: die Menge betreffend / wüste ich endlich noch mehrer zubeschreiben / verhoffe aber mit diesen auch genug gethan zu haben; deme solche

che zu groß und zu kostbar / der gehe nach Hof/ und besehe die darzu gehörige Real-Schüßlen; deme die Suppen zu dick / oder mit gar zu viel Stucken beschrieben / der mag auch was abbrechen / wann nur die Suppen darnach auch gut und geschmack wird: Die Menge der grünen Suppen betreffend / ist zu wissen / daß die Italiäner / Frantzosen / und auch die Niderländer darvon grosse Liebhaber seynd; welches ich auch schon in meiner Lehrzeit gesehen / gelernt / und wol erfahren hab / wann auch schon ein oder die andere schlecht in Vorschein kommt / so seynd doch gewisse Zusätz und Handgriff darbey / daß wann schon die Speiß nicht allzeit kostbar / sie dennoch gut und geschmack wird.

Ein junger Meister-Koch solle sich darum auf so viel Veränderungen befleissen / damit er einer jeden Herrschafft Gusto finde und treffen könne / der aber glaubt / ich habe mehr ge-

schrieben / als ich kan; der komm zu mir / ich bin erbietig / mit der Gnad GOttes (einen jeden Herrn Meister = Koch unveracht/) die Prob (vor seine Bezahlung/) auch Stuck vor Stuck im Werck zu zeigen ; der ich mich dem geneigten Leser zu dienen empfehle.

Salk=

Saltzburgischen Koch-Buchs

Erster Theil.

Erstes Buch

Handelt von allerhand Fleisch-Suppen.

Das Erste Capitel.

Von den Feder- und anderen Wildpret-Suppen.

Num. 1. **Ein gute braune Suppen mit Hasel- oder Reb-Hüner / gemischt mit gebachenen Knödlen / Brüß / und Maurachen / auch mit gespickten Brüß umlegt / mit** dù-jùs.

ERstlich nimm Hasel- oder Rebhüner / so viel du auf die Suppen zu legen verlangest / und nachdeme sie sauber gerupfft / gesengt / gestutzt / gewaschen / und ausgenommen seyn / thue selbe mit einem Messer-Hefft / oder etwas anders ein wenig klopffen / die

Schenckel einstecken/ und gar ein wenig in guten Butter rösten/ alsdann richte es warmer zusamm in ein Rein / lege geschwind darzu etlich Stückl zerschnitten Zwibel / Rosmarin/ ein paar gute Lemoni / und Lorbeer-Blätter / gewürtze es auch mit ein wenig Pfeffer / Saltz / Muscatblühe / und Negel/ feuchte es mit Rhein- oder Oesterreichischen Wein ein wenig an/ schwings herüber/ laß es eine Weil zugedeckt stehen/ alsdann nim̃ auch die Brüß/ wañ solche gewaschen/ überbrühet/ wieder abgekühlet / und von denen Drossen geklaubet seyn / thue die schönste/ soviel du um den Ranfft der Schüssel zu legen vonnöthen hast/ davon/ gewürtze und saltze sie auch gleich den Hasel- oder Rebhüner/ die schlechte Brüß aber werden gewürfflet und sonst nach Belieben gelassen/ auch gewürtzt/ gesaltzen/ ein wenig eingemehlbt/ und hernach mit denen kleinen Knödlen / welche von Kalbfleisch mit Marck oder Fetten/ geweichter Semmel / Eyer / und Muscat-Blühe können gemacht / auch aus heissen Schmaltz gebachen / ingleichen die Maurachen geklaubt / gewaschen / gewürtzt / und im Butter geröstet werden: Unterdessen mache auch ein gutes jùs von Rind- oder Kalbfleisch / wie du selbes bey Num. 7. ausführlich beschriebner findest: Nach disem aber spicke die Hüner mit gewürtzten Speck / doch wol durch das Brät / dann das was vorgehet muß abgeschnitten werden / bestreich ein Rein innwendig mit Butter / lege etliche Blättel guten Speck an den Boden/ und dann auch die Hüner neben einander auf den Rucken / sammt dem Gewürtz/ Rosmarin und wenigen Baiß hinein / decke es zu/ verpappe es mit Taig / und laß im Ofen dämpffen / gleich einer Paßtet / aber nicht gar zu weich werden/ deßgleichen spicke auch die gantze Brüß gantz subtil/ legs neben einander in ein zuvor wol mit Butter bestrichenes Geschirr / begieß auch ein wenig mit zerlassenen Butter / und schiebe es gleich offener in warmen Ofen / damit der Speck schön farbig werde / treibe das jùs, oder braune Brühe/ durch ein härenes Siebl / giesse ein wenig darvon an die geröste Maurachen/ auch

an

an die gebachene Knödlen und Brüß / und setz auf ein Glütlein / nimm die Schüssel mit gebähten Brod / und setz auf eine Glut-Pfann / gieß ein wenig Brüh sammt etwas Fetten von oben der braunen Brühe daran / lasse das Brod darmit weichen / und richte es also an / lege die gedämpffte Hüner in die Mitte / seige auch dieselbige Brühe darinn sie gelegen / thu das Fett darvon / und giesse es samt der übrigen braunen Brühe daran / sodann lege auch die Knödl / Brüß / und Maurachen wechselweiß oder vermischter um die Hüner / trucke ein wenig Lemoni-Safft auf die gespickten Brüß / und thue es ingleichen um die Suppen herum legen / darnach trags warm auf.

Num. 2. Eine Suppen von Schnee-Hüner / Wild-Tauben / Schild- und Spil-Hennen. Wie vorhero.

DJe Schnee-Hüner und Wild-Tauben werden gantz auf die vorhero beschribene Art auf die Suppen zugericht / allein solche haben was länger zu dämpffen / weil sie an dem Brät viel härter seyn / deßgleichen auch die Spil- und Schild-Hennen / und zumahlen selbe auch von Natur braun am Brät / taugen sie um so viel besser auf die braune Suppen.

No. 3. Eine gute Suppen von Hasel- oder Reb-Hüner mit Maurachen / Brüß / Krebs; Winterszeit auch Austern.

NJmm für eine Person ein Hun / welche du sauber ausnehmen / Kopff und Füß davon schneiden must / stecke die Füß ein / und stoß ein wenig in siedig gesaltznes Wasser oder Fleisch-Brühe / thue es wieder heraus und stoß in ein frisch Wasser / aber geschwind wieder heraus / daß sie den Geschmack nicht verliehren / schaue daß nichts von der unsaubern Haut oder Feder-Stifflen daran bleibe / legs in ein Rein mit guter Fleisch-Brühe und ein klaren weissen Wein / gewürtze es mit gantzer Muscatblühe / besteck einen Zwiffel / oder ein Bröckl Speck mit gantzen Neglen / thue auch ein wenig frischen Rosmarin / und

gutes Lemoni-Blättl darzu/ und lasse es zugedeckter auf einer Glut sieden: Unterdessen richte auch die Maurachen/ Brüß und ausgelöste Krebs-Schweiffl jedes besonder in ein Rein/ und zwar die Brüß/ wann selbe überbrühet/ theils klein gewürffelet geschnitten und eingemacht/ die schönsten aber Blättel-weiß geschnitten; gewürtze es mit ein wenig Pfeffer/ Saltz und Muscatblühe/ auch mit etlich Tropffen Lemoni-Safft/ schwings herüber/ und wann du bald anrichten willst/ so ziehe es durch ein Taig oder durch das Meel/ und bachs aus heissem Schmaltz zum regaliren: Nimm auch etlich gute Austern sammt dem Safft aus der Schaalen/ und wirffe es zu denen Hünern hinein/ oder mache in ein Rein ein wenig guten Butter schön liechtgelb/ und wirff die ausgelösten Austern darein/ truck von einer Genueser-Lemoni etliche Tropffen Safft darzu/ laß ein wenig präglen/ und gib es hernach im Anrichten über die Hasel-Hüner/ setz die Schüssel mit gebähten Brod auf eine Glut/ giesse ein wenig gute Fleisch-Brühe daran/ und zwar nur so viel/ daß das Brod weich werde/ lege die Hüner ordentlich auf die Mitt/ die Krebs-Schweiffl/ klein geschnittene Brüß/ und die Maurachen wechselweiß herum/ aus der Brühe/ worinnen die Hüner gesotten/ nachdem sie vorhero gesiehen worden/ mache eine gute Dotter-Brühe/ giesse solche neben denen Hünern/ die Austern aber darüber/ die gebachene Brüß lege herum/ und allweg ein wenig gebachenen Peter sill entzwischen/ trags sodann warm auf.

N°. 4. Eine Suppen mit Rebhüner/ jùs, gefüllten Köl/ und Maurachen.

NImm Rebhüner/ soviel du verlangest/ und wann solche sauber gerupfft/ gesengt/ gewaschen/ und ausgenommen seyn/ thu dieselbe gleich anfangs mit ein wenig Pfeffer und Saltz/ aber nicht zu starck besprengen/ auch untergreiffen/ alsdann schneid so viel Blättl Speck als du Hüner hast/ klopffe ihn ein wenig mit dem Messer-Rucken/ jedoch daß der Speck

nicht

nicht zu stucken gehe/ sondern gantz bleibe / sprenge dise Blätl wol mit Pfeffer / Negel / und Muscatnuß / gibe jedem Hun ein dergleichen Blättl auf den Bauch zwischen die Haut und Brust hinein / als wann sie sonsten gefüllt wären / schneide von denen Rebhünern Köpff und Füß herab / mache auch von Rind- oder Kalbfleisch ein gutes jùs, oder braune Brühe / und laß die Rebhüner mit dem jùs auch zugleich/ aber nicht gar zu braun werden/ giesse eine gute lindgesaltzene Fleisch-Brühe daran/ und lasse es miteinander weich sieden: Unterdessen nimme auch den Köl und Maurachen/ butze und fülle den Köl mit einer selbst beliebigen Füll / von welcher hierinn offt Meldung geschicht / leg ihn in ein Rein / mit Pfeffer / ein wenig Knoblauch / und Ziebel mit Negel besteckt / giesse eine gute fette Fleisch-Brühe daran / setze ihn auf / und lasse ihn zugedeckt gemach sieden: Dann klaube / wasche und brühe auch die Maurachen / seige sie wieder ab / gewürtze/ saltze und röste sie ein wenig in Butter/ giesse von oben benannten jùs oder braunen Brühe etwas an den Köl und Maurachen; wann nun alles dergestalten fertig/ so setze die Schüssel mit gebähten Brod auf / giesse vom Köl oder anderer guter Brühe daran/ nimm die Rebhüner aus dem jùs, legs auf die Mitte / die Brust übersich / auch ein wenig Fette von Brühe darüber/ die andere braune Brühe treibe geschwind durch ein häres Sieb an die Maurachen/ regalire die Schüssel mit dem gefüllten Köl/ und gib die übrige Brühe sammt denen Maurachen auch auf die Suppen / trags warm auf.

N°. 5. Eine Suppen von Phasanen und Steinhüner.

Dise werden auch gantz auf die vorige bey Num. 3. von Hasel- oder Rebhüner beschribene Art ohne Speck gemacht/ weil sie von Natur vorhin schon etwas fett / und weiß an Brät seyn / es können auch Knödl von Kapaun-Brät gerichtet/ und darzu gebraucht werden.

N°. 6. Eine gute Suppen von gefüllten Wachteln oder Rebhünern mit Artischocken / Kapaunen-Fleisch / und hart gesottne Eyer-Dotter.

NImm die gebutzte Wachtel an der Zahl nach Belieben/ fülle dieselbe mit abgelösten Kapaunen-Fleisch / welches mit guter Fette oder Marck gehackt ist / gewürtz und vermachs gleich einer Pasteten in ein Rein oder Casserol / und laß im Ofen oder auf einer Glut wol zugemacht dämpffen / dann nimm 6. gesottne Artischocken-Kern: Die Geripp von denen abgelösten Kapaunen / und hartgesottne Eyer-Dotter / stoß im Mörsel miteinander wol / gieß von den Wachteln und ander guten Fleischbrüh daran/ und treibs durch ein häres Tuch oder Sieb / setz die Schüssel mit gebähten Brod auf ein Glut / gieß die durchgetriebene Brühe daran / lege die gefüllten Wachteln auf die Mitte / und regalir die Schüssel mit dergleichen gefüllten Artischocken-Kern oder Prüssen.

Dito / dergleichen Wachteln seynd auch gut im Reiß und allerhand Suppen/ braun und mit Frycanto oder andern Sachen regalirt.

N°. 7. Eine braun-gemischte Suppen mit Wild-Aenten/ jùs, Steckrübl / Bratwürsten / Maurachen / gebachnen Knödlen/ Brüßl/ auch Muscheln und Austern.

NImm erstlich die Aenten eine oder mehr/ nachdem die Suppen groß wird/ thue solche sauber butzen und ausnehmen/ schneid ihnen Halß und Füß / die Haut aber an den Halß nicht gar zu kurtz ab / klopffs / und lege sie auf ein saubern Rost/ ein wenig auf eine schöne Glut / oder an einem Spieß ein wenig zum Feuer / daß die Haut starr wird / bestreichs mit ein wenig Speck / und schabe mit einem Messer die Fetten sauber ab/ alsdann spicke sie mit Speck / welcher mit Pfeffer / wol Negel

und

und Muscatnuß / auch ein wenig Saltz angemacht ist / schneid den vorgehenden Speck ab / besprenge sie dann mit Meel / und bache sie schnell gleich einem Fisch aus heissem Schmaltz / oder bräune sie auf folgende Weiß mit dem jùs, oder braunen Brühe / welche zu diser und allen braunen Suppen gut und nothwendig ist / die also gemacht wird / wie jetzt hernach geschriebener steht; dahero nimm es wol in acht / dann sie kommt offt: Nimm ein Stück mageres Rind-fleisch / und schneid es überzwerch Schnitz- oder Fleckweiß / darnach thue dieselben mit einem Messer oder Holtz tapffer klopffen / sodann nimm ein Rein / bestreichs wol mit Butter / und lege viel gantz dünn geschnittene Blättl frischen Speck auf den Boden / hernach das Fleisch / auch einen / zwey / oder mehr Zwiffel zu Rädl etwas dick / damit er nicht verbrennt / geschnitten / ingleichen Rosmarin mit gantzer Muscatblühe / und gantzen Neglen / auch gelbe Rüben / setze solches auf eine starcke Glut / und laß schön braun werden / nach disem wend es um / und thue es noch ein Weil auf der Glut stehen lassen / wer es gern ein wenig dick hat / kan zuletzt ein wenig Meel daran thun / aber nicht viel / sonst wird es abgeschmack / etliche nehmen auch die obere Semel-Rinden / wann alles schön gelb-braun ist / giesset man Fleischbrühe daran / und lasset es sieden biß zum Durchtreiben ist / nimm dich dißfalls in acht / daß es nicht versaltzen werde / treibs durch ein häres Siebl oder Tuch; dieses jùs, oder Brühe / ist zu allen braunen Speisen gut zu gebrauchen / aber merck: Wann du Aenten / Tauben / oder was anders mit disem Fleisch abbräunest / welches zu einer Speiß / oder auf ein Suppen gehörig / wird solches zuvor / ehe man was daran giesset / in ein ander Geschirr heraus genommen / und erst nach dem Durchtreiben etwas von diser braunen Brühe samt anderer Zugehör daran gegossen / ist auch wohl in acht zu nehmen / daß es im Sieden nicht versaltzen werde. Die Rübl betreffend / wann sie sauber geschaben / nach Belieben geschnitten / ein wenig überbrühet / wieder abgesiegen / im Meel herüber geschwungen /

gen / und aus dem heissen Schmaltz gebachen seyn / thut man sie noch also warmer gar ein wenig mit Zucker besprengen / in ein Rein legen / und etwas von diser braunen / sammt anderer guten Fleisch-Brühe daran giessen: Die Bratwürst werden zu halben Finger langen Stücklein abgedrähet / oder nach Belieben gebogen / und schön liecht-braun gebraten; Die Maurachen auch / nachdem sie sauber geklaubt / gewaschen / ein wenig überbrühet / und ausgetruckt seyn / werden mit ein wenig Pfeffer und Stäubl Meel im Butter geröst / nach disem aber thut man von obiger braunen Brühe etwas daran giessen / und sodann in einem besondern Geschirr / oder gleich mit den Aenten an die statt sieden lassen; Weiter mache auch kleine Knödl von Kalbfleisch / gut Rinderer Fetten / Saltz / Semmel / Eyer / Milch und Muscat-Blühe / bache solche aus heissem Schmaltz / legs in ein Rein / und giesse gleich vor dem Anrichten auch ein wenig braune Brühe daran / und setz warm: Die Brüß / wann selbige überbrühet / und abgesiegen seyn / thue von den Drossen klauben / nimm die Schönste / soviel du um den Nanfft zu legen vonnöthen hast / sprenge sie mit Saltz / gewürtze / und spicke sie auch schön subtil mit Speck / brate sie am Spieß oder in dem warmen Ofen schön liechtbraun / und hernach im Anrichten trucke Lemoni-Safft darauf / die schlechtere Brüß aber mache zu Stücklein nach gefallen / saltze / gewürtze / und röste es im Butter / oder bachs aus heissem Schmaltz / und giesse in dem Anrichten gar ein wenig von der braunen Brühe / oder aber ein wenig Safft von denen Bratwürstlen daran: Hast Austern / oder Muschlen / werden sie ausgelöset / und absonderlich in einem Rein zugericht: Setz die Schüssel mit gebähten Brod auf eine Glut / giesse ein wenig gute Brühe daran / lege die Aenten auf die Mitte / die Austern mit etlichen Maurachen samt der darzu gehörigen Brühe darüber / die übrige Maurachen / Nübl / Knödl / Bratwürst / und die geröste Brüß schön zierlich zwischen und um die Aenten / gib auch genug von der guten Brühe / richte die gespickten Brüß

um

um den Ranfft / und allweg entzwischen ein Lemoni-Blättlein / trags sodann warm auf. NB. Es können auch die gespickte Brüß wohl ausbleiben / und an deren statt mit denen Rüblein und Bratwürstlein der Ranfft rings-herum wechselweiß beleget werden.

No. 8. Eine braune Suppen von Wild-Aenten / mit jùs, gebachnen Knödlein / und Maurachen auf Frantzösisch.

WAnn die Aenten sauber gerupfft/gesengt/und ausgenommen seyn/ werden die Füß in dem Glied abgeschnitten/ die Schenckel eingesteckt / mit Pfeffer / Saltz/ Nägel und Muscatnuß eingesprengt / eingemeelbt / und in guten Schmaltz/ Speck / oder Butter schön liecht-braun abgebräunt / alsdann mit gewürtztem Speck ein wenig gespickt / und hernach in einer Rein mit ein wenig Wein und Fleisch-Brühe zugedeckter stät gedämpffet: Unterdessen mache auch ein gutes jùs, oder braune Brühe von Rind- oder Kalbfleisch / auch von dergleichen Fleisch / Semmel und Fetten kleine Knödlein und Strützel / bache es aus heissem Schmaltz; Dann klaube und butze auch die Maurachen / wasche sie ein paarmal aus heissem Wasser / oder laß gar ein wenig überbrühen / und das Wasser wiederum wohl davon abseigen/ gewürtze es auch mit Pfeffer / Muscatnuß/ Rosmarin und Saltz / lege darzu einen gantzen Zwifel mit Nägel besteckt / und röste sie mit ein wenig Meel im Butter / giesse ein wenig gute Fleisch-Brühe daran / schwings ein-zweymal herüber / schütte sie sodann zu denen Aenten hinein / und laß miteinander vollends kochen / treibe das jùs durch ein häres Sieblein / lege die gebachene Knödlein auch in ein Rein / giesse wenig Fleisch-Brühe mit ein wenig jùs daran/ und laß noch einen Sud thun / setz die Schüssel mit gebähten Brod auf / gieß ein wenig gute Fleisch-Brühe daran / leg die Aenten auf die Mitt / die Brust übersich / gieß die braune Brühe

gar an die Maurachen / und gibe es auch mit denen Knödlein auf die Suppen / die Strützel aber lege um den Nanfft herum/ schaue daß nicht versaltzen sey / und trags auf.

No. 9. Eine braune Suppen von Wild-Aenten mit Bayrischen / oder Stich-Rüblein/ mit jùs.

NAchdeme die Aenten sauber gerupfft / gesenget / gewaschen und ausgenommen sey / werden sie geklopfft/ die Schenckel eingesteckt/ mit Pfeffer/Saltz/ Muscatnuß und Nägel eingesprengt / eingemeelbt / in gutem Schmaltz/ Speck oder Butter schön liecht-braun gemachet / und mit ein wenig ungesaltzner Fleisch-Brühe zugedeckter an die statt gedämpffet/ thue auch ein gantzen/ mit Nägel besteckten Zwiffel und Rosmarin darzu: Unterdessen schabe und butze auch die Rüblein / behalte die gröste zu dem Regaliren/ die andern aber schneide nach belieben klein/ schwings in Meel / und bachs aus heissem Schmaltz / lege sie in ein Rein / und giesse ein gute Fleisch-Brühe mit ein wenig von dem durchgetriebnen jùs daran / gewürtze es mit Pfeffer/ und gar ein klein wenig Zucker / laß zugedeckter / gemach / und gantz weich sieden / doch daß selbe nicht angebrennt werden/ setze die Schüssel mit gebähtem Brod auf/ giesse ein wenig Fleisch-Brühe mit jùs daran / regalire die Schüssel mit denen grössern gantzen Rüblein / lege die Aenten auf die Mitt / und giesse die hinterlassene Brühe oder Fette an die Rüblein/ schwings einmal herüber / und giebe es oben über die Aenten und Suppen herum / mache sie nicht gar zu trucken / und trags warm auf.

No. 10. Anderst mit Aenten/ braun Westphälischen Köl/ gerauchte Würst / und jùs.

RUpffe / butze / gewürtze und bräune die Aenten / wie oben gedacht / lasse solche zugedeckter mit lindgesaltzner Fleisch-

Brühe

Brühe dämpffen/ mache von Rind-Fleisch und gutem Speck ein jûs oder braune Brühe / nimme auch den braunen Köl / und wirffe die alte/ gröbesten Blätter sammt den Startzen hinweg/ das gute aber streiffe mit der Hand/ ein Blat nach dem andern/ ab/ biß endlich auf den Gipffel / welchen du auch must darzu nehmen / wirffe solchen in frisches Wasser / wasche und brühe ihn als wie einen andern Köl / dann seige ihn wieder ab / und drucke das Wasser davon / gewürtze ihn mit Pfeffer/ ein wenig Knoblauch und Muscatnus / lege auch einen mit Nägel besteckten Brocken Speck / oder Zwiffel darzu / alsdann nimm zimlich Butter oder Speck in eine Pfann / brenne ein wenig Meel schön gelb ein / und wirffe zugleich den Köl auch hinein / schwing ihn etlichmal herüber / und giesse eine gut obere fette Fleisch-Brühe daran / lege die gerauchte Würst sauber gewaschen darzu / und laß miteinander genug sieden; treibe das jûs durch ein häres Sieblein / und giesse die Fette von oben auch an den Köl / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf/ giesse ein wenig von dem jûs daran / und lasse es weich werden / dann lege die Aenten auf die Mitt / seige die Brühe auch an den Köl / schwinge ihn herüber / und gib ihn auf die Suppen um die Aenten herum / die Würst aber schneide zu Blättlein / und regalire die Schüssel damit / so ist es fertig.

N°. 11. Auf eine andere Art braun mit Aenten / jûs / gebachnen weissen Rüben / oder Caulirabi, und Bratwürst.

DJe Aenten werden gebräunt und zugericht / wie bißhero gedacht worden / bereite auch das jûs, und nimm dann Rüben oder Caulirabi, es gilt gleich / sie werden auf einerley Weiß gemacht / schele und schneide dieselbe auf zweyerley Weiß / den ersten Theil klein gewürfflet / den andern Theil aber zu beliebigen Blätlein oder Spältlein / wilt du / so lasse es vorhero ein wenig überbrühen / oder aber

schwings gleich also ein Theil nach dem andern im Meel/ und bachs schön liecht-braun aus heissem Schmaltz / lege jeden Theil besonder in ein Rein / und thue auch überall einen mit Nägel besteckten Zwiffel/ saint einem Büschel Peterſil darzu / gewürtze es mit ein wenig Pfeffer / Saltz / und gar ein klein wenig Zucker / aber nicht zuviel / giesse oder seige eine gute Fleisch-Brühe mit ein wenig jùs. daran / und laß weich genug sieden / treib das jùs durch ein häres Sieblein / und setze die Schüssel mit gebähten Brod auf / giesse ein wenig der braunen Brühe mit etwas von denen Ruben daran / lege die Aenten auf die Mitt / seige die hinterlassene Brühe an die gewürfflet-geschnittene Ruben / blase oder seige das Fett ein wenig hinweg / und richte es um die Aenten herum / regalire es mit denen Spalten und gebratenen Bratwürsten.

No. 12. Eine braune Suppen mit Aenten / jùs, und lauter braun gebachenen Zwiffeln.

MAche erstlich ein gutes jùs von Rind-Fleisch mit wol Rosmarin / dann nimm auch die Aenten / eine oder mehr/ wann solche an die statt gebutzt und ausgenommen seyn/ werden dieselbe ein wenig geklopfft / mit Pfeffer / Saltz/ Muscatnus und Negel ein wenig besprenget / sodann eingemeelbt/ und mit Speck / Butter oder Schmaltz schön liecht-braun gemacht: nimm auch viel grosse Zwiffel / schele dieselben / und soviel um den Ranfft der Schüssel zu legen vonnöthen seyn / behalte gantz / die andere aber schneide zu Stücklein / damit er hernach in dem Rösten in etwas von einander falle / und zwar zimmlich viel / röste sie alsdann in warmen Butter / biß er schön liecht-brann wird / seige alsdann das Fette wieder darvon/ lege solchen zu der Aenten / und giesse eine gute Fleisch-Brühe daran ; die gantze Zwiffel aber überbrühe ein wenig / besprenge denselben mit Meel / und bache ihn aus heissem Schmaltz/

biß

biß er an der Farb liecht-braun ist / setze es neben einander in ein Rein / thue auch ein wenig Pfeffer / Saltz / Nägel / Muscatnuß / und etwann so viel Zucker / oder ein wenig mehr als das Gewürtz daran / deßgleichen an die geröste Zwiffel bey der Aenten: treibe das jùs durch ein häres Sieblein / und giesse es an die Zwiffel / laß sodann zugedeckter auf einem Glütlein gar weich sieden: Setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf ein Glut / giesse ein wenig jùs oder andere gute Fleischbrühe darauf / lege die Aenten auf die Mitt / den gerösten Zwiffel herum / die gantze aber auswendig um den Nanfft / und schütte auch dieselbige Brühe darzu / trags sodann zu Tisch.

No. 13. Eine andere braune Suppen von Aenten / gebachnen Petersil-Wurtzen / und jùs.

Die Aenten wird gebutzt / gewürtzt und abgebräunt / wie bißhero gehört worden / alsdann in ein Geschirr sammt einem Negel besteckten Zwiffel / einem Stück guten Speck / und einem Büschlein zusammen gebundenen Petersil gelegt / ein wenig lindgesaltzne Fleischbrühe daran gegossen / und zugedeckter gemach gedämpffet / hernach aber das jùs zubereitet: Unterdessen nimm ein oder mehr Buschen schön-gebutzte Petersil-Wurtzen / klaube die dicke und grosse davon / und mache halb oder gantz Fingerlange Stück daraus / die andere aber schneide gantz kurtz zu Bröcklein / gleich wie die Bonen / thue alsdann beede Theil ein wenig überbrühen / pfefferen / in Meel schwingen / und schön Goldfarb aus heissem Schmaltz bachen / lege jeden Theil besonder in ein Rein / treibe die braune Brühe oder jùs durch ein häres Sieblein / und giesse dasselbe überall an die Aent / und an die gebachne Petersil / hast zu wenig / hilffe mit der Fleischbrühe / setze die Petersil-Wurtzen auf eine Glut / und laß noch einmal aufsieden / gibe aber acht / daß die Aent zugleich darmit fertig werde / setze die Schüssel mit gebähten Brod auf / giesse ein wenig daran / lege die Aent auf

die Mitt / die hinterlassene Brühe aber seige an die Petersil/ schwings herum/ und richte sie auf die Suppen um die Aent/ regalirs mit denen grossen Stücken/ seige auch dieselbige Brühe darüber/ und trags warm auf.

No. 14. Auf eine andere Art von Selleri-Wurtzen nach gleich vorher beschriebener Weiß / wie jetzt bey den Petersil gemeldet worden.

DJe Aenten/ und das jùs werden gemachet/ wie oben; dann nimm schön grosse Selleri-Wurtzen / schneid etliche zu Stucken/ Blatten/ oder Spalten/ die andere aber gantz klein gewürfflet/ überbrühe beede Theil ein wenig/ und seige solche wieder ab/ thue sie mit Pfeffer und Meel besprengen/ schön gelb-braun aus heissem Schmaltz bachen/ das durchtriebene jùs daran giessen/ alsdann auffsetzen und anrichten/ wie gleich jetzt vorhero gehört worden.

Item. Wild-Aenten mit guten Bratwürst-Gehäck gefüllt/ und mit braun jùs mit Linsen seynd gut / regalirs mit gebachnen Knödlein und Kälber jùs.

No. 15. Anderst braun mit Aenten / und jùs, auch Schwammen/ Mäglein von Aenten/ Gänsen/ Kapaunen oder Hünern.

NJmm die gebutzten Aenten / und bräune sie mit dem jùs zugleich ab / mit diser Beobachtung / daß nichts saures hinein komme / wann nun die Aent mit dem Fleisch schön braun ist / so giesse ein gut lind-gesaltzne Fleischbrühe daran / und laß zugedeckter gemach sieden: Nimme auch die Mäglein sammt denen Schwammen / butze und überbrühe ein jeden Theil besonder / schneid solche zu Stücklein oder gewürffelt / nach deinem Gefallen/ doch jeden Theil besonder / dann

gewür-

gewürtze es mit Pfeffer und Muscatnuß / lege auch über all einen mit Näglein besteckten Zwiffel / sammt einem Büschel gebundenen Petersil darzu / hernach schwinge ein Theil nach dem andern mit ein wenig Meel in warmen Butter / und giesse an die Näglein ein Löffel voll Wein / mit weniger Fleischbrühe / und laß zugedeckt gemach an die statt sieden; Die Schwamen aber / wann sie frisch und ungedörret seyn / werden nach dem Rösten gleich zugedeckter auf ein Glütlein gesetzt / und biß auf die letzt nichts daran gossen / weilen sie von sich selbsten Brühe geben: Wann sie aber gedörret seyn / so verfahre damit wie bey denen Näglein / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse ein wenig daran / lege die Aent auf die Mitte / seige die Brühe durch ein häres Sieblein / gieß an die Näglein und Schwammen / gib die Näglein auf / und um die Aent herum / regalirs mit den Schwammen so gut du kanst.

No. 16. Einheimische Aenten gelb gedämpfft mit Brüßlein.

Nimm ein gut-gebutzte Aenten / deßgleichen auch die Brüß / überbrühe es zugleich ein wenig / und kühle es geschwind wieder ab / besprengs auch mit Saltz / aber nicht zu starck / lege dann die Aenten in ein darzu bequemes Geschirr mit ein wenig weissen Wein und Fleischbrühe / lege darzu ein paar Zwiffel mit Näglein besteckt / und ein paar Blättlein Genueser-Lemoni / gewürtz auch mit Pfeffer / Muscatblühe / und auf die letzt mit Rosmarin / und Saffran / laß also zugedeckt gemach sieden: Klaube auch unter während disem die Brüß von denen Drossen / und besprengs zugleich mit disem Gewürtz wie die Aent / alsdann nimm die schlechteste Brüß und schneid sie klein / die schönere aber spicke gantz subtil mit Speck / und lege sie nebeneinander in ein mit Butter bestrichenes Geschirr / gibe unten und oben Glut / damit der Speck eine schöne Farb gewin-

gewiñet/ wann es gefällig ist/ kan auch die Aent also gespickt und gerichtet werden: Dann nimme ingleichem die klein-geschnittene Brüß/ nachdeme sie gewürtzt/ mit ein wenig Meel im Butter geröst/ auch ein wenig Fleischbrühe/ oder von der Aent etwas daran gegossen worden: setze die Schüssel mit gebähten Brod auf/ giesse ein wenig daran/ leg die Aent mit der Brust über-sich auf die Mitte/ die klein geschnittene Brüß herum/ mit denen gespickten Brüß regalire es/ und wann dir die Brühe zu dünn wird/ so kanst im Anrichten mit Eyerdotter helffen.

No. 17. Eine braune Suppen von Aenten mit Porzolack-Kraut/ und jùs, diß Kraut findet man in denen Gärten/ in Ungarn aber auf denen Feldern.

BRäune die Aenten zugleich mit dem jùs schön Goldfarb/ dann klaube und wasche auch das Kraut/ überbrühe es ein wenig gleich einem Spargel/ giesse ein wenig kalt Wasser darüber/ und seige es wiederum wol ab/ gewürtz mit Pfeffer und Muscatnuß/ lege auch ein mit Nägelein besteckten Zwifel darzu/ schwings mit gar ein wenig Meel im Butter/ und giesse eine gute Fleisch-Brühe mit der Fetten von oben dem jùs daran/ schwings herüber/ setz auf/ und laß gar weich sieden/ thue die Schüssel mit gebähtem Brod aufsetzen/ schütte von der Aent so viel daran/ daß die Schnitten davon weich werden/ lege die Aent auf die Mitt/ treib das hinterlassene jùs gar durch an das Kraut/ rühre solches einmal herum/ und gibs auf die Suppen um die Aenten/ regalirs so gut du kanst.

No. 18. Eine gute Suppen von einem Reh-Schlegel/ weiß angelegt.

HAst einen übergebliebenen Reh-Schlegel/ wo die Beiner noch dabey seyn/ so reinige selbigen so viel möglich von der saurenetwann Capry-oder andern dergleichen Brühe/

thue

thue auch den Speck davon / löse das Fleisch von denen Beinern herab / und hacke es klein / alsdann nimme soviel du zur Füllung kleiner Pastetlein / welche zum regaliren gehören / vonnöthen hast / davon / mische darunter kleine Weinbeerlein / Pinioli / und frischem Butter / oder Rinder-Marck / rührs mit einer warmen Fleisch-Brühe ein wenig ab / gewürtz mit Pfeffer / auch Muscatnuß / und füllts in die Pastetlein / behalte auch von dem erst-trucknen Gehäck noch eine Handvoll auf / den übrigen dritten Theil aber nimme / und mache einen Zusatz mit einem Stuck Knödel-Fleisch oder Kälbern Brät / hacke solches mit genugsamer Fetten gantz klein / mische den letzten Theil Gehäck von dem Reh / geweichte Semmel / Eyer / auch Milch-Raum darunter / röste ingleichen ein guten Theil klein-gehackten Zwiffel und Petersil im Butter / thue es darzu / gewürtz zimlich mit Pfeffer und Muscatnuß / rührs untereinander / wirff den Fuß oder Lauff von dem Bein hinweg / und mache von disem Gehäck wiederum einen Schlegel daran / lege ihn in ein bequemes Geschirr / besteck denselben vor oder nach dem Backen mit Pinioli / bedeck solchen mit Papier / und schieß ihn mit denen Pastetlein in den Ofen / doch aber gibe acht / daß er nicht gar zu trucken werde / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / gieß gute fette Fleisch-Brühe daran / mach eine gute fette Dotter-Brühe / streue das überlassene Gehäck mit der Hand auf die Suppen / richte den angelegten Schlegel auf die Mitt / fülle die Schüssel mit der Dotter-Brühe um und um an / streue eine Handvoll Pinioli darauf / regalirs mit denen Pastetlein / und trags geschwind auf. Dem es beliebt / der gibts auch braun.

N° 19. Anderst mit Gehäck-Pastetlein ohne Schlegel.

Hast was gebratnes von einem Reh-Schlegel / oder Rucken / so schneide das braune und etwann gar zu harte samt dem

Speck hinweg/ hacke das andere fein klein / und theil es in zwey Theil / aus dem ersten Theil bereite ein Füll in kleine Pastetlein/ gewürtz mit Pfeffer und Muscatnuß / röste klein gehackten Zwiffel in Butter / giesse ein wenig Fleisch-Brühe oder Wein daran/ beliebts / mische auch Pinioli und Weinbeerlein darunter / fülle also damit kleine Pastetlein/ und bachs im Ofen / oder in einer Dorten-Pfann/ alsdann nimm weiß aufgeschnittenes Brod / röste solches mit klein-gehacktem Petersil und Zwiffel ein wenig in Butter/ setz die Schüssel darmit auf/ gieß zimlich viel gute Fleisch-Brühe daran/ gewürtz das übrige Gehäck auch mit Pfeffer und Muscatnuß / streue es mit der Hand auf die Suppen / deßgleichen auch Pinioli; wann also die Suppen / welche etwas fett / aber nicht zu dick seyn muß / anfanget aufzusieden/ so regalire mit denen Pastetlein den Ranfft der Schüssel / und trags auf.

No. 20. Anderst mit Gehäck von Feder-Wildpret.

HAst du etwas Uberbliebenes von Auerhanen / Bram-Hünern / und andern dergleichen grossen Feder-Wildpret/ so schneide das Brät schön sauber von denen Beinern herab / die grobe Haut und Beiner lege beyseits / das Gute aber hacke gantz klein / gewürtz es mit Pfeffer / Muscatnuß / und ein wenig Nägelein / dann nimm ein aufgeschnittenes Brod/ röste solches mit klein-gehacktem Zwiffel in Butter / gewürtz mit Muscatnuß / thue es in die Schüssel / und setz auf eine Glut/ gieß ein fette Fleisch-Brühe daran / laß es aufsieden / wanns also aufgesotten hat / so streue das Gehäck mit der Hand um und um darauf / laß es noch ein Weil stehen / aber nicht lang sieden / und gibe acht / daß selbe nicht zu dick wird / fahr mit dem Daum herum / und trags auf.

No. 21. Anderst von dergleichen Feder-Wildpret / aber gestossen von der Brust.

HAst etwas von dergleichen gebratnen Feder-Wildpret / so nimm abermal das beste Brät zusammen / schneid / und hack es etwas klein / dann thue es in einen Mörsel / und stoß es gantz klein / daß mans durch ein Sieblein treiben kan / aber die Fleisch-Brühe muß vorhero sieden / rühre auch geschwind ein oder mehr Eyer-Dotter darein / und treibs geschwind / sammt dem Gestossenen durch ein häres Sieblein / und behalts warm / lege auch ein Bröcklein frischen Butter darzu / und laß es nicht mehr sieden / setz unterdessen die Schüssel mit gebähtem Brod auf / schütte ein wenig gute Fleisch-Brühe daran / daß sie ein wenig weich werden / gewürtz mit ein wenig Pfeffer und Muscatnuß / gib das Gestossene darüber / bestreue den Ranfft mit Semmel-Bröslein / und trags auf.

NB. Dises Gestossene wird auch bißweilen für einschichtige oder krancke Personen gleich zum Austrincken in die Schalen ohne Brod gegeben.

No. 22. Auf eine andere Art / gestossen von Beinern.

HAst etwas von übergebliebenen Feder-Wildpret / so nimme den Halß / Rippen und Beiner / oder was du hast / zusammen in einen Mörsel / stoß es klein / und gegen der letzt stosse auch ein / oder mehr zuvor in Fleisch-Brühe eingeweicht-gebähte Schnitten / sammt hartgesottnen Eyer-Dottern darunter / treibs mit siediger Fleisch-Brühe durch ein Sieb / leg einen frischen Butter darzu / gewürtz ein wenig mit Pfeffer und Muscatnuß / laß es wiederum wol warm werden / und richts über gebähtes Brod an / trags sodann warm auf.

No. 23. Anderst gestossen von Nuß-Hähern/ und andern klein gestoßnen Vögeln.

WAnn die Vögel gebraten seyn / werden sie in der Mitten voneinander geschnitten / absonderlich diejenige / die zuvor nicht ausgenommen werden / thue die Leber/ Därm / Gall und Magen darvon / damit das Gestossene nicht bitter werde / das Gute aber nimm zusammen / und stoß es sammt denen Beinern gantz klein / röste ein wenig aufgeschnittnes Brod mit klein-gehackten Zwiffeln / und Rosmarin in Butter / hast weich-gesottnen Petersil / brauch ihn auch darzu / stosse hernach dises alles / sammt denen Vöglen gantz klein/ treibs mit siedender guter Fleisch-Brühe durch / gewürtz mit Pfeffer auch Muscatnuß / und richts über gebähtes Brod an.

No. 24. Eine Suppen von frischen Haasen.

NImm die hintere Biegel von einem frischen Haasen/ klopfe dieselbe / und spicks alsdann mit gewürtztem Speck/ bereite auch ein gutes jùs, und lasse die Biegel zugleich damit braun werden / und gantz kochen / löse auch das Brät von dem Rucken herab / hacke genugsame Fetten darunter / gewürtz mit Pfeffer / Muscatnuß / und gar ein wenig Nägelein/ hernach röste klein-gehackten Zwiffel / gar ein wenig Knoblauch/ und Petersil / auch einer Handvoll Semmel-Bröslein in Butter oder guten Speck / thue es zu dem Brät / und hacke alles zugleich gantz klein / rührs mit ein wenig Fleisch-Brühe/ oder Milch / auch einem paar Eyer untereinander / und mache nach Belieben Knödlein oder Strützel daraus ; Dann nimme nach Geduncken gebrühte Petersil- oder Selleri-Wurtzen / oder Kolrabi / schneide sie gewürfflet / oder zu Bröcklein / und bachs mit denen Knödlein zugleich aus heissem Schmaltz / lege jeden Theil besonder in ein Rein / gieß ein wenig Fleisch-Brühe mit etwas jùs daran / und laß es noch ein wenig auffsieden/

setz

setz die Schüssel mit gebähten Schnitten auf / schütte etwas Fett von dem jùs mit anderer Fleisch-Brühe daran / richte die braune Biegel auf die Mitt / treib die Brühe durch ein häres Sieb an die Petersil / Selleri / oder Kolrabi / was du hast / schwings herüber / gibs auf die Suppen / und die Knödlein herum / hast Maurachen oder Schwammen zu untermischen / ist es desto besser / und trags also warm auf.

№. 25. Anderst von Haasen mit gefüllten Köl und Knödlein.

NJmm erstlich das Brät von Haasen herab / saltze es / und hacke ein gutes Stuck frisch- oder gerauchten Speck darunter / alsdann thue auch eine gute Handvoll Petersil-Kraut / einen guten Theil Zwiffel / Rosmarin / oder Salbey / und Knoblauch / besonder gantz klein hacken / rösts hernach im Butter / schlage ein paar Eyer daran / stosse ein oder zwey geschölte Semmel in ein frisches Wasser oder Fleisch-Brühe / und hacke nachmals die Semmel sammt dem Grünen und Haasen alles wol unter einander / gewürtz wol mit Pfeffer und Muscatnuß / nach disem formire von disem Gehäck die zwey hintere Biegel / oder auch den gantzen Haasen / und wirffe die rauchen Füß hinweg / aus dem übrigen Gehäck aber fülle etliche Kölhäuptlein / und mache auch kleine Knödlein / richte etliche Blätlein Speck in ein darzu bequemes Geschirr / den Haasen in die Mitt / dann auch den Köl beyderseits hinein / thue ein paar Zwiffel / oder mit Nägelein besteckten Speck / und einen gantzen Knoblauch darzu / bespreng den Köhl mit Pfeffer / schütte eine gute fette Fleisch-Brühe daran / und laß solches zugedeckter gemach miteinander sieden / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / gieß ein wenig von oben diser Brühe daran / leg den Haasen auf die Mitt / den gefüllten Köl zerschnittner sammt denen Knödlein herum / gib von diser Brühe genug / und trags warm auf.

No. 26. Auf eine andere Art.

ERstlich schlage dem Haasen die rauche Füß hinweg / dann nimm die zwey hintern Biegel / und spicke sie mit gewürtztem Speck / hernach giesse in ein Rein halb so viel Wein als Fleisch-Brühe / und lege darein Rosmarin / ein paar Blätlein Genueser-Lemoni / auch einen mit gantzen Näglein bestecken Zwiffel / richte ingleichem die gespickte Biegel hinein / und laß es also sieden: Nach disem löse auch das andere Fleisch von dem Haasen herab / hacke es mit Rinderer Fetten klein / saltze / und gewürtze solches mit Pfeffer / Rosmarin / Muscatnuß / auch ein wenig Knoblauch / hacks alsdann noch einmal untereinander / und mache aus disem Gehäck ein paar Strutzen oder Würst / legs darnach zu denen zweyen Bieglen in die Rein / und laß selbe auch damit sieden: setz die Schüssel mit gebähten Schnitten auf eine Glut / gieß ein wenig gute Fleisch-Brühe daran / bereite Eyer-Dotter mit Muscatnuß in ein Häfelein / nimm die zwey Gehäck Strutzen wieder aus der Rein / hacke es noch einmal klein / und röste solches mit klein-gehackten Zwiffeln ein wenig in Butter / lege die zwey hintere Biegel auf die Suppen / mache mit der hinterlassenen Brühe eine Dotter-Brühe / schütte damit die Schüssel vollan / und gib das Gehäck herum / so ist es fertig.

No. 27. Eine Bratwurst-Suppen von einem frischen Haasen / der nicht Wayd-wundt ist.

HAeh dem Haasen das Fell ab / nimm das Inngeweyd samt dem Gedärm unzerbrochner heraus / dann löse das Brät von den Beinen herab / saltze / gewürtz und hacke es klein mit gutem Speck / gleich einem Bratwürst-Gehäck / und machs dem Geschmack nach so gut du kanst / mit / oder ohne Knoblauch / dann formire von disem Gehäck wieder einen Schlegel an das abgelegte Bein / unterdessen laß dir auch die Därm sauber butzen

tzen und bereiten / dann fülle das übrige Gehäck darein / und mache kleine Bratwürstlein daraus / hernach bestreiche das angelegte Schlegelein mit Eyerklar / leg es in ein mit Butter bestrichenes Geschirr mit ein wenig Fleischbrühe / spicke es überall mit Pignioli / und laß zugedeckt gemach sieden / lege auch ein mit Nägel-besteckten Zwiffel / sammt einem zusammen-gebundenen Büschel Petersil darzu / setz eine Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / gieß ein wenig gute Fleischbrühe darein / richte in ein Geschirr Eyerdotter mit klein-gehacktem Petersil und geriebner Muscatnuß / lege das angelegte Schlegelein auf die Mitte / rühre die zubereitete Eyerdotter in die hinterlassene Brühe / und gib es auf die Suppen um das Schlegelein herum / die Würst aber werden in einer Pfannen mit ein wenig Butter gleich andern Bratwürsten gebraten / und die Suppen damit regalirt.

No. 28. Ein Gestossenes von Haasen mit braun-gebachenen Mandeln.

Nimm eine Handvoll abgezogene / schöne / truckene Mandel / wirff solche in gutes heisses Schmaltz biß sie ein wenig liecht-braun werden / hernach werden sie in einen Mörsel gantz klein gestossen / deßgleichen auch das gesotten- oder gebrattene Brät von Haasen / stoß eine gebähete Schnitten in Wein oder Fleisch-Brühe / und stoß auf die letzt auch mit / oder stoß auch hart-gesottnen Eyerdotter darunter / treibs mit guter Fleichbrühe ab / zwings durch ein Sieblein oder Haar-Tuch / machs wieder wohl warm / und gibs über gebähete Schnitten / also ist es gut.

No. 29. Anderst mit Gehäck von frisch-gebratnen Haasen.

Erstlich nimm ein Stuck gutes Brät / welches dir etwann von einem frischen ungebaitzten Haasen übrig verblieben ist /

ist / und hacke es mit grünen Petersil-Kraut klein / alsdann röste solches mit klein-gehackten Zwiffel in Butter / und setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / gieß ein wenig Fleischbrühe daran / bereite eine gute Dotter-Brühe mit ein wenig Lemoni-Safft und frischem Butter / mische das geröste Gehäck darunter / und gibs warm auf die Suppen / hast du von dem Gehäck zuviel / so mache etwann Kräpflein oder Knödlein darauf zum Regaliren.

Nº. 30. Eine Suppen von Könighaasen / angelegt mit Eyerdotter.

WAnn das Häaslein ausgezogen / gebutzt und ausgenommen ist / so wird der vordere Theil sammt denen hintern rauchen Füssen hinweg geschlagen und sauber gehäutlet / hernach das Fleisch von dem Grad herunter geschnitten / jedoch mit Vorthel / auf daß die Beiner aneinander bleiben / saltz und hacke das Brät mit genugsamer Fetten gantz klein / nimme auch wegen des üblen Geschmacks darzu einen Löffelvoll weissen Wein / gar ein wenig Knoblauch / Pfeffer / Rosmarin und Muscatblühe / röste klein-gehackten Zwiffel ein wenig in Butter / und wirff zuletzt ein wenig Semmel-Bröslein / auch ein / oder zwey Eyer darzu / thue es zum Gehäck / und hacke alles noch einmal untereinander / schlage dises Gehäck wiederum an die Gebein in Form des vorigen Haasens / richte ihn mit ein wenig Wein / Milch-Raum oder Fleischbrühe in ein Geschirr / und gibe unten und oben Glut / wann er nun bald fertig / so spicke ihn mit Pinioli / setz die Schüssel mit gebäheten Schnitten auf eine Glut / gieß gute Fleischbrühe daran / bereite Eyer-Dotter mit klein-gehacktem Petersil / frischen Butter und Muscatnuß in einem Häfelein / mach darmit eine gute Dotter-Brühe / wirff eine Handvoll Pinioli oder Pisdazi darein / lege den Haasen auf die Mitte / die Dotter-Brühe herum / regalirs so gut du kanst / und trags auf.

Nº. 31.

No. 31. Einen guten Reiß mit Wachtlen.

Butze und rupffe die Wachtlen / senge und wasche sie / nimm das Eingeweyd / sammt den Kropff heraus / spreng selbe ein wenig mit Pfeffer und Saltz / laß solche eine Weil ligen / beliebts / so schneid den Kopff und Füß herab / und wann es Gelegenheit gibt / fülle sie mit Bratwürst- oder Knoblauch-Gehäck innwendig wiederum aus / leg es sammt einen mit Nägelein besteckten Zwiffel in ein Rein / gieß ein lindgesaltzne Fleischbrühe daran / und thue es gemach sieden lassen; gegen der letzt thue geklaubten Reiß / ein Sträußlein frischen Rosmarin und Muscatnuß darzu / laß es also gar an die statt sieden; dann nimm erstlich den Rosmarin / sammt den Zwiffel wieder hinweg / leg die Wachtlen schön gantzer in die Schüssel / und gib den Reiß darüber / regaliers mit Bratwürsten / wann du es haben kanst / so ists fertig.

No. 32. Anderst mit Wachtlen / Bratwürsten / und Pesil-Wurtzen / sammt dem Grünen.

Erstens rupffe und butze die Wachtlen / darnach nimm sie aus / wie gleich oben gedacht / hast du Bratwürst oder dergleichen Gehäck beyhanden / so kanst sie ebenfalls damit ausfüllen / besprenge sie ein wenig mit Pfeffer / auch Saltz / und laß selbe eine Weil ligen: Währenden disem nimm geschabene Petersil-Wurtzen / überbrühe sie gar ein wenig / schneigs zu beliebigen Stücken / und legs mit denen Wachtlen / sammt einem mit Näglein besteckten Zwiffel zugleich in ein Rein / gewürtz mit Pfeffer / Muscatnuß / grün geschnittenen Rosmarin / auch Petersil / und laß alles miteinander sieden; Unterdessen nimm auch kleine Vögel / und wann solche gebutzet / auch ausgenommen seyn / so werden sie in ein siedend gesaltznes Wasser geworffen / hernach lasse selbe einen Wall herüber thun / nimm es aber gleich wiederum herauß / kühls ein wenig

ab/ stecke sie mit Salbey an die Spißlein/ begieß es mit zerlassnen Butter / und besprengs geschwind mit angemacht-geribenen Brod/ legs alsdann auf einen Rost / auf daß dieselben eine schöne Farb gewinnen/ setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf/ schütte ein wenig gute Brühe daran/ lege die Wachtlen auf die Mitt/ mach geschwind eine gute Dotter-Brühe/ gibs sammt den Petersil-Wurtzen um die Wachtlen herum/ regaliers mit denen Vögelen / und trags auf/ so ist es fertig.

No. 33. Eine Suppen von Schnepffen/ mit dù-jùs.

NJmm sauber gebutzte Schnepffen / thue das Eingeweid herauß/ schlage die Brust ein wenig nieder/ ziehe einen gewürtzten Speck durch das Brät/ besprengs auswendig mit ein wenig Saltz und Gewürtz / schneid ihnen die Füß ab/ steck die Schenckel ein/ und den Schnabel überzwerch durch/ die Flügel aber hacke entweders ab/ oder schlags unter/ alsdann mache ein gutes jùs, lasse die Schnepffen gleich darmit braun werden / und wann das jùs auch fertig/ so giesse ein lindgesaltzne Fleisch-Brühe daran / und sieds sammt denen Schnepffen gantz gemach/ biß es genug ist; währenden disem nimm auch das Gedärm / thue den Magen mit dem Unsaubersten hinweg/ das andere hacke mit Saltz/ Pfeffer/ Muscatnuß und Näglein gantz klein / röste es mit klein-gehacktem Zwiffel/ Ochsen-Marck / auch ein wenig geriebnen Brod in Butter / verfertige gebähte Schnitten/ und streiche dises Gehäck darauff/ setz die Schüssel mit guter Fleischbrühe / auch etwas von dem jùs auf eine Glut/ lege die Schnitten nebeneinander darein/ die Schnepffen darauf/ treibe das jùs durch/ machs geschwind mit Eyerdotter fertig/ gibs oben herum/ regaliers so gut du kanst/ und trags auf; oder wilst du/ so nimm andere gebähte Schnitten in die Suppen/ und richte die aufgestrichene Schnitten hernach um den Rannfft der Schüssel herum.

No. 34. Anderst von Schnepffen gefüllt/ und mit kleinen Vögelen gedämpfft.

Nachdeme die Schnepffen sauber gerupfft / gesengt / gewaschen / auch ausgenommen seyn / werden die Brüst ein wenig eingeschlagen / mit gewürtztem Speck durchzogen / die Flügel eingeschrenckt / die Füß abgeschnitten / die Schenckel ein- und die Schnäbel durchgesteckt: Deßgleichen auch die kleine Vögel / wann sie gerupfft / gesengt / gestutzt / ausgewaschen / und / damit die Gall hinwegkommt / ausgenommen seyn / werden sie in eine Pfann mit siedenden / gesaltznen Wasser geworffen / geschwind wiederum heraus genommen / mit frischem Wasser ein wenig übergossen und abgesiegen / alsdann sammt denen Schnepffen mit Saltz und Gewürtz eingesprengt / und mit dem Marck / Zwiffel / Rosmarin / Pfeffer / Saltz / auch Muscatblühe klein gehackt / und mit ein wenig Semmel-Brosen im Butter gerösten Eingeweyd der Schnepffen innwendig wiederum ausgefüllt / nach solchem die Schnepffen mit etlich Blätlein Speck / Lorbeer / einem paar Lemoni-Blätlein / Butter / auch Gewürtz in ein Casserol oder Rein eingerichtet / mit ein wenig Wein und Fleischbrühe begossen / und wol vermachter in einem warmen Ofen oder auf einer Glut gemach gedämpffet / die Vögel aber an kleine Spißlein gesteckt / schön safftig abgebraten / und auf die letzt mit geriebenen Brod bestreuet: Bleibt dir vom Obigen in die Schnepffen und Vöglen gefüllten Gehäck etwas übrig / so streiche es vor dem Anrichten auf die gebähte Schnitten / setz solche in einer Schüssel auf eine Glut / giesse ein wenig daran / lege die gedämpffte Schnepffen darauf / treib geschwind dieselbig Brühe durch / rühre etliche Eyerdotter darein / gibs auf die Suppen / leg die klein-gebrattne Vögel herum / und trags warm auf / so ists fertig.

No. 35. Eine braune Suppen von wild- oder zahmen und zugleich gefüllten Aenten/ auch mit gefüllt-grossen Zwiffel/ Maurachen / und jùs.

ERstlichen nimm eine oder mehr schön gebutzt- wild- oder zahme Aenten / schneide ihnen den Halß und Füß ab / besprengs mit ein wenig Saltz und Gewürtz: alsdann nimm auch grosse runde Zwiffel / schehle und hohle sie von obenher gleich einem Artischocken aus / wirffe solche in ein siedig gesaltzenes Wasser / jedoch daß selbe darinn nicht länger als ein frisches Ey sieden / seigs wiederum ab / giesse ein frisches Wasser darüber / thue es noch einmal geschwind wiederum abseigen/ und lege solche/das Untere übersich/ auf eine Schüssel oder Bretlein: Unterdessen butze auch die Maurachen/ wie hierinnen schon offt gemeldet worden/ mache ingleichem währenden disem von Kalb- Schwein- Schaaf- oder wol auch Rindfleisch/ nachdem es zuvor ein wenig überbrühet / und abgekühlet / oder / ausser du wolltest rechte Fleisch-Knödlein bereiten/gleich einem Bratwürst-Gehäck zugerichtet worden/mit genugsamer Nieren-Fetten/oder Speck / Pfeffer / Saltz / Muscatnuß / Näglein / Knoblauch/ Schallot /. Rosmarin und Petersil ein gutes Gehäck/ und wann solches Gehäck gut / auch fertig ist / so fülle am ersten mit einer Sprütz zwischen der Haut die Aenten / und sodann die grösten Maurachen / feuchte es hernach auswendig mit Wein ein wenig an/ besprengs mit Meel / und bachs sammt den ausgehohlten Zwiffeln zugleich schön gelbbraun aus heissem Schmaltz heraus / wann solches geschehen / so mische unter das überbliebene Gehäck eine Handvoll Pinioli, oder Pisdazi, fülle die ausgehohlte Zwiffel alle nacheinander darmit / von dem noch übriggebliebenen Gehäck bereite Knödlein / Strützel / oder ein rechtes Gehäck auf die Suppen / verfertige auch ein gutes jùs, und laß nach dem darein giessen / die Aent eine zeitlang zugedeckter darmit auffsieden / alsdann lege die Aenten / mit dem gefüllten

Zwif-

Zwiffel/ Maurachen / auch Knödlein oder Strützel/ was du hast / zugleich in ein Geschirr/ treibe das jùs durch ein Sieblein an die eingerichte Sachen/ und sieds darmit zugedeckter gemach gar an die statt / beliebts grosse Petersil-Wurtzen / weisse/ gelbe/ oder Stich-Rüblein darunter zumischen / so können selbige auch mitgebrühet / gebräunt / und zugleich gekochet werden: setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse ein wenig daran/ lege die Aenten auf die Mitt / das andere aber schön ordentlich um die Aenten / und den Rannfft der Schüssel herum/ streue ein Handvoll Pinioli, oder Pisdazi, darüber / thue die übrige Fetten von der braunen Brühe hinweg / schütte von dem Rest die Schüssel voll an/ und trags warm auf / so ists fertig. Wer will/ kan auch die gebachne Zwiffel vor dem Einfüllen ein wenig mit Zucker besprengen / nach dem Füllen aber mit Pinioli, oder Pisdazi, bestecken.

№ 36. Eine Suppen von allerhand groß und klein gefüllten Vöglen / mit Maurachen / und jùs.

NImm groß und kleine Vögel / wie du sie haben kanst / butze / wasche / stutze und nimme sie aus / lasse dieselben in siedheiß-gesaltzenen Wasser einen eintzigen Wall herüber thun / seigs sodann ab / und schütte ein wenig frisches Wasser darüber / jedoch / daß du es nicht darinn stehen lässest / hernach besprenge die Vögel ein wenig mit Saltz und Gewürtz / die aber zum Regaliren gehören / saltze etwas stärcker / und mache unter während diser Zeit von Kalb- oder Schweinen-Fleisch mit genugsamen Marck / Fette oder Speck / Saltz / Pfeffer/ Muscatnuß / Rosmarin / Schallot / Petersil / auch kein gehacktem Zwiffel oder Knoblauch / alles gantz klein untereinander gehackt / und vermischter ein gutes Gehäck / fülle mit solchem Gehäck die Vögel innwendig aus / deßgleichen auch die Maurachen / wann sie zuvor sauber gebutzt / gewürtzt / und zum

Füllen verfertiget seyn/ bleibt dir nach dem Füllen etwas von dem Gehäck übrig / so bereite kleine Knödlein und Strützel daraus/ und mache auch unterdessen ein gutes jùs, nimm sodann die Vögel/ so viel du um den Ranfft der Schüssel zulegen vonnöthen hast/ stecke sie mit/ oder ohne Speck/ und Salbey-Blättlein an die Spißlein/ begiesse es mit frischem Butter/ und brats schön safftig ab/ die andern aber lege mit denen Maurachen und Knödlein zugleich in ein Rein/ oder jeden Theil besonder/ thue ein paar Löffelvoll Wein mit einer lind-gesaltznen/ braun-eingebrennten Fleischbrühe darzu/ und laß es zugedeckter an die statt sieden; wann nun das jùs fertig/ so treibe es durch/ schütte davon an die Vögel/ Knödlein und Maurauchen/ setz die Schüssel mit gebähten Schnitten auf/ giesse ein wenig fette Brühe von den Vögeln daran/ lege die gedämpffte Vögel / sammt den Maurachen und Knödlein schön auf die Suppen/ die gebrattne Vögel aber auswendig um den Ranfft herum / schütte die hinterlassene Brühe völlig darauf / und trags warm zu Tisch.

No. 37. Eine gute und köstliche Suppen auf eine Real-Schüssel mit Adler / Auerhan / oder ein dergleichen Henn/ mit Kälbern Vögl / dergleichen Knödlein / Maurachen und Hüner-Mäglein gemischt / und wann die Zeit ist / kan auch ein Geschmack von guten Sartellen oder Austern darzu gegeben werden / wie folget:

NJmm erstlich ein guten Aurhanen der nicht gar zu sehr Weydwund / oder durch das Inngeweyd geschossen ist/ damit die Brühe darvon nicht bitter werde / und wann er auch noch schön von Kopff und Federn ist / wird gleich anfangs der Kopff sammt dem Halß und Federn / desgleichen auch die gantze Flügel und Schweiff herabgenommen / und das Fleisch / oder den beinigen Halß ein wenig herausgeschnitten/

damit

damit der Kopff in dem Auffstecken darvon nicht gar zu schwer bleibe / hingegen in den Halß / Flügel und Schweiff / höltzerne Spieß gemacht / den Schnabel nach Belieben verguldt / und hernach im Anrichten wieder auf den Aurhan gesteckt / unterdessen wird auch der Aurhan sauber gerupfft / gesengt und ausgenommen / dann die Brust mit einem Holtz tapffer geklopffet / jedoch nicht gar zerquetscht / oder zu Trümmer geschlagen / stecke die Schenckel unten herein / dann wird er gesaltzen / geröst / gebaist und gewürtzt / und in allweg zugericht / wie anfangs bey Num. 1. von den Haselhünern verstanden ; weiter nimm ein kälbern Schlegel / und schneid von dem Knödlein-Fleisch / oder Brät / wo es am dickesten ist / schöne / dicke Fleck herab / soviel du verlangest / klopffe solche mit einem Messerrucken fein wol nach der Breite / und lege solche nacheinander auf ein Brett / und mache darneben auch folgendes Gehäck : Schneid mehr Brät von dem Schlegel herab / klopffe es / und hack es etwas grob / dann mache zwey Theil daraus / aus dem ersten mache ein gutes Knödlein-Gehäck / mit Eyer / Semmel / Nieren-Fett / Saltz / Ram / oder Milch / Gewürtz / Muscatnuß und Pfeffer / mache daraus kleine Kälber-Knödlein / deßgleichen auch ein Crantz um die Schüssel herum / diser wird mit Eyer überstrichen / mit Pinioli, oder Pisdazi, besteckt / und in einen etwas warmen Ofen mit gebachen / die Knödlein aber werden nacheinander auf eine Schüssel oder Bret gemacht / und wann es Zeit ist in siediger Fleischbrühe eingeleget und gesotten / dann nimme auch das überlassene / grobe Gehäck / mische darunter Saltz / Pfeffer / Muscatblühe oder Nuß / ein wenig grob gestossne Näglein / Rosmarin / auch Knoblauch / Schallot oder Zwiffel / ein wenig Dimian und genugsam gehackten guten Speck / mit Marck oder Nieren-Fette / auch so es beliebt klein-geschnittne Lemoni-Schaalen / mische das alles untereinander / lege das Gehäck allenthalben auf das breitgeschlagene Kalbfleisch / theile es schön aus / und rolle oder

wickle

wickle es über einander / die Hüner-Mäglein oder Maurachen aber / werden auf bekannte Art geklaubt / gebutzt / überbrühet/ gesaltzen / gewürtzt / und im Butter geröst / dann nimmt man ein bequemes Geschirr / bestreicht solches innwendig mit Butter / lege auch auf den Boden gar gute Blätlein Speck mit ein paar Zwiffel / mit gantzen Näglein / besteck ein paar Blätlein von einer Genueser Lemoni / dann auch den Aurhanen auf den Rucken / darzu auch die gemachte kälberne Vögel / und sodann die Maurachen und die Mäglein / jedoch werden dise letztere zuvor nach Belieben zerschnitten / lege auch frischen Butter / und wann du es haben kanst / ein paar gebutzte Sartellen/ oder ausgelöste Austern darzu / deck das Geschirr mit dem Deckel wol zu / und verpappe solchen um und um mit Taig / thue es in den Ofen / und laß gleich einer Pasteten bachen / biß der Aurhan genug ist / dann nimm die Schüssel mit dem gebachenen Krantz / setze sie mit gebähten Schnitten auf eine Glut/ gieß eine Fleischbrühe daran / dann nimm das Geschirr aus dem Ofen / mache es auf / gieß mit Vortheil die fette Brühe/ welche du etwann darbey findest/herab/ und wieder darüber/ im Fall aber / daß die Maurachen den Safft in dem Geschirr gar zu starck an sich gezogen hätten/ muß ein andere gute Fleischbrühe darüber gegossen werden / dann lege den Aurhan auf die Mitte der Suppen / die Brust übersich / ein wenig Fett aus dem Geschirr darüber / und folgends auch die kälbern Vögel / die Mäglein / Maurachen und Knödlein schön ordentlich sammt der Brühe um den Aurhan herum/gib Brühe genug / und stecke geschwind den Kopff/ Flügel und Schweiff darauf/ und laß warm auftragen; diß ist zwar etwas mühsam / wer aber recht darmit umgehet / ist es schön/ gut und wolgeschmack / und wo gutes verzinntes Geschirr ist / kan es alles den Abend zuvor eingericht werden / es kan auch ein extra braun jùs darzu kommen.

No. 38. Eine gute Suppen von Lerchen mit Petersil.

Nachdem die Lerchen sauber gebutzt und ausgenommen seynd / werden sie auf ein Bret geleget / und mit einem Holtz oder Messer gantz zerschlagen / mit ein wenig Pfeffer / Saltz und wol Muscatblühe gesprengt / und sammt ein wenig Zwiffel auch etlich gantze Näglein / gleich einer Bratwurst im Butter geröst / ein gute lind-gesaltzne Fleischbrühe daran gegossen / lege auch zugleich ein Sträußlein Rosmarin / und ein gebähtes Schnittlein darein / decke es zu / und laß eine Weil sieden / nebst disem laß auch ein Büschel Petersil sammt der Wurtzel gleich bey dem Rindfleisch weich sieden / auf die letzt lege den Petersil auch zu den gekochten Lerchen / und treibs durch ein Sieb oder Haar-Tuch / rühre geschwind ein paar Eyerdotter / mit etlich Tropffen Lemoni-Safft in die siedige durchgetriebene Brühe / und gibs über gebähete Schnitte / wilt du / so regalire den Ranfft mit gebratnen Lerchen. Dito / von jetztgemeldter durchgetriebener Lerchen-Brühe kan man gute Banädlein für die Krancke machen / oder auch / nachdem das Fette von oben hinweg / gleich also auch austrincken lassen.

Das Anderte Capitel.
Von Kapaun und Jndian.

No. 39. Eine grüne Suppen mit angelegtem Kapaun / grün in Därm gefüllte Würstlein / dergleichen grüne Knödlein / Pastetlein und Hopffen.

Erstlich nimm jungen Hopffen / welchen man nur allein in dem Frühling bekommt / nach Nothdurfft / oder nachdem du der Suppen viel oder wenig verlangst zu machen / klaube und wasche ihn sauber / überbrühe denselben

auch ein wenig in gesaltznen Wasser/ wie man die Spargel überbrühet/ wann er ein wenig weich ist/ seige denselben wieder ab/ giesse auch gleich ein frisch Wasser darüber/ daß er nicht welck werde/ hernach wiederum wol abgesiegen/ lege ihn in ein Rein/ sammt einen mit Näglein bestecktem Zwiffel/ Pfeffer und Muscatblühe/ gleich vor dem Anrichten aber schütte ein wenig Kaupaunen- oder Fleischbrühe mit frischem Butter daran/ und hernach im Anrichten mit Eyerdotter fricassirt/ alsdann nimm ein oder mehr Kapaunen/ löse das Brät sauber von der Brust und Beinen herab/ hack dasselbe mit frischem Ochsen-Marck/ oder in Abgang dessen dergleichen Fetten/ gantz klein mit genugsam Saltz/ Muscatblühe und gar ein wenig Pfeffer/ auch in Milch-Raum eingeweichter Semmel/ und Eyer nach Nothdurfft/ doch gib acht/ daß es nicht gar zu vest wird/ hast du zu wenig Kapaunen-Brät/ so nimm vom Kalbfleisch gleich anfangs etwas darunter/ siede ein Knödlein darvon in siediger Brühe/ und kosts/ alsdann schlage von disem Gehäck die Kapaunen wieder an/ formire es schön dem Leib nach/ aber nicht gar zu dick/ dann sie werden im Sieden auch noch dicker/ leg es in ein darzu bequemes Geschirr mit siediger Fleischbrühe/ aus dem übrigen Gehäck mache auch die grüne Knödlein/ in Därm gefüllte Würstlein/ und die Pastetlein folgender gestalten: Nimm ein guten Theil sauber geklaubt- und gewaschenen Spinat/ stosse denselben in einen steinern Mörser/ trucke den Safft aus/ presse ihn durch/ und lasse disen Safft sieden/ so macht es ein Döpfflein/ welches gar starck grün färbt/ seig es durch ein Tuch oder häres Sieblein/ auf daß das Döpfflein in dem Tuch bleibt/ wische den Mörser wieder aus/ und nimm ein frisches Ochsen-Marck/ den Dopffen/ auch ein Semmelschmollen/ welcher zuvor ein wenig naß gemacht/ hernach aber wieder ausgetruckt werden muß/ thue dises alles untereinander stossen/ oder reiben/ so wird es schön grün/ mische auch das zuvor übergebliebene

Gehäck

Gehäck nach Nothdurfft darunter / auf daß alles grün aussiehet / mache nun aus disem Gehäck grüne Knödlein / wie man sonst die Hüner-Knödlein machet / und schlage sie gleich vor dem Anrichten in eine siedige Brühe: Die Pastetlein aber werden mit blechenen Ringlen gleich denen Krebs-Pastetlein zugerichtet / und mit einem guten Gehäck von Brüßlein / Hüner-Leberlein / Maurachen und dergleichen / wann sie zuvor überbrühet / klein geschnitten / gewürtzt / im Butter geröst / und mit Pisdazi gemischet seyn / gefüllt / auch oben mit grünen Taig zugemacht / richte an der Zahl soviel du um den Raufft der Schüssel vonnöthen hast / aus dem grünen Gehäck / welches du noch übrig hast / mache die Würstlein / und zwar mit Milch-Raum ein wenig was dünner / füll es in die Därm / und verfertige kleine Würstlein daraus / welche nachmals in Papier gebraten / oder gleich denen Knödlein gesotten werden / thue auch auf folgende Weiß anrichten: Setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut-Pfanne / giesse ein wenig Brühe daran / lege die angelegt-gesottne Kapaunen auf die Mitte / spicke solche geschwind über und über mit Pisdazi, gibe den fricassirten Hopffen herum / setz die Pastetlein um den Raufft der Schüssel / ziehe die Ringlein ab / und spick es auch mit Pisdazi, nimm die gebratne Würstlein aus dem Papier / leg es um die Kapaunen / und die grünen Knödlein überall entzwischen mit noch etwas Pisdazi, giesse Brühe genug an / trags sodann warm auf. Wann es beliebt / so kan das abgelöste Brät zu dem Hacken gleich anfang ein wenig überbrühet werden.

№ 40. Ein gute Suppen von einem angelegten Kapaun mit Petersil-Wurtzen und Pinioli.

NJmm ein oder zwey gute Kapaunen / nachdem sie sauber gebutzt / so löse das Brät herab / jedoch / daß die Beiner und Rippen beysammen bleiben / hacke das Brät mit ein wenig Milch-Ram gantz klein / und saltze es / thue auch

auch genugsam frisches Marck oder Nieren-Fett von Ochsen/ saamt einer zuvor in süssen Milch ram eingeweichter/ hernach aber wiederum ausgetruckter Semmelschmollen/ darunter hacken/ gewürtze es wol mit Muscatnuß oder Blühe/ und gar ein wenig Pfeffer/ schlage auch nach Nothdurfft Eyer daran/ hacks nachmals untereinander/ und schlag wieder von disem Gehäck soviel an den Kapaun biß er die vorige Grösse und Form bekomt/ aus dem übrigen Gehäck aber mache Knödlein und Strützel/ und gibe acht daß du mit denen Knödlein um den Ranfft herum zum Regalieren bestehest; dann nimm zwey Geschirr/ welche zuvor innwendig mit Butter bestrichen/ gieß ein wenig süssen Milch-Raum darein/ und lege den Kapaun auf den Rucken in das erste Geschirr/ deßgleichen die Strützel in das ander/ decks zu/ und laß es gemach dämpffen/ so in einem warmen Ofen/ oder auf der Glut geschehen kan/ biß du vermeynst/ daß es genug seye: Unterdessen nimm auch Petersil-Wurtzen/ und zwar Fingerdick/ wann du sie haben kanst/ spalte vier der dickesten in der Mitten zu acht Theil/ und mache sie etwann Fingerlang/ überbrühe es/ und laß sie hernach in der Fleisch-Brühe an die statt sieden/ oder laß gleich anfangs gantzer zusamm-gebundener bey dem Rindfleisch sieden/ und schneid es hernach im Anrichten nach deinem Gefallen/ richte Eyerdotter in ein Geschirrlein/ setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf die Glut/ giesse ein wenig gute Fleischbrühe daran/ lege den angelegten Kapaun auf die Mitt/ die Strützel aber/ saamt den grossen Petersil-Wurtzen wechselweiß wie ein Stern herum/ die Knödlein aber/ welche in der Fleischbrühe gesotten worden/ auswendig um den Ranfft/ lasse dir geschwind den Kapaun/ sammt denen Strützlen mit geschnittnen Mandlen/ Pinioli, oder Pisdazi bestecken/ mache auch zugleich die Dotterbrühe/ seige den hinterlassenen Ram von dem Kapaun und Strützlen darein/ und giesse überall zwischen die Sachen auf die Suppen/ biß die Schüssel voll ist/ und trags warm auf.

auf. Oder richte vonehe die Suppen an / und lege die gespickte Sachen erst hernach darauf.

No. 41. Ein gesottnen Kapaun mit grün-ausgelösten Erbis / Strützel und Knödlein.

Nimm ein schön-gebutzten Kapaun / lasse ihn schön weiß sieden / mache unterdessen von Kalbfleisch ein gutes Gehäck mit genugsam Fetten / Semmel / Eyer und Milch-Ram / gewürtze es mit Saltz / Muscatnuß / und gar ein wenig Pfeffer / hacke solches wol untereinander / und mache acht Fingerlange Strützel / und soviel Knödlein daraus / auf daß du damit den Rannfft der Schüssel zu umlegen bestehest / nimm auch junge frisch-ausgelöste Erbis / richte solche mit Butter / Pfeffer und Fleischbrühe besonder in ein Nein / hernach bache oder siede die Strützel und Knödlein / wie du wilst / und lasse die Strützel mit geschnittnen Mandlen / oder Pinioli bestecken / setze die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse ein wenig von der Kapaunen-Brühe daran / lege den gesottnen Kapaun auf die Mitt / die Strützel Sternweiß herum / die Erbis entzwischen / und mit denen Knödlein regalirt / trags warm auf.

No. 42. Eine gute Suppen von Kapaunen Knödlein / Brüßlein / ausgelösten Krebsen und Pinioli.

Erstlich nimm von einem Kapaun das Brät / mache kleine Knödlein daraus auf solche Weiß / wie du hierinn offt gehöret / thue eine gute Fleischbrühe in ein Nein / gelbe es ein wenig / schlag die Knödlein darein / und laß sieden / inglei-chen thu denen gesottnen Krebsen in der Menge nach deinem Belieben die Schweiffel herauslösen / klaube die saubern Schaalen zusammen / stoß es klein / und mache einen Krebs-Butter daraus / schneide etliche Semmel-Schnittlein / und röste sie ein wenig mit dem Krebs-Butter / damit die Suppen hernach ein wenig

nig roth wird / nimm auch die überbrühete Brüß / schneid die schönste zu Blätlein / gewürtz mit Pfeffer und Saltz / ziechs durch ein Taiglein oder Meel/ und bachs aus heissem Schmaltz/ brauchs sodann zum Regalieren/ die andere Brüß aber / schneid nach Belieben zu Bröcklein / gewürtz mit Pfeffer/ Saltz/ Muscatnuß und Rosmarin / röste es im Butter / setz die Schüssel mit dem Brod auf eine Glut / giesse ein wenig von der Knödlein-Brühe daran / dann auch die Knödlein und die gerösten Brüßlein schön ordentlich darauf / die Krebs- Schweiffel aber da und dort eingemischt / sprenge ein Handvoll sauber-gebutzte Pinioli oben darüber / schaue daß gnug Brühe hat / lege die gebachne Brüß herum / und trags warm auf.

№ 43. Ein gute weisse Gehäck-Suppen vom überbliebenen gesotten / oder gebratnen Kapaun / (so aber nicht über Nacht alt seyn solte) und Gehäck-Pastetlein umlegt/ auch mit Pinioli bestrenet.

NImm den Kapaun / schneide den Halß / Kopff / Flügel und Füß herab / löse das weisse Brät sauber heraus auf ein Brett / und hacke es klein mit ein wenig Pfeffer und Muscatnuß / mache zwey Theil daraus / den ersten Theil behalte/ den andern aber richte mit ein wenig Butter / guten Lemoni oder Zwiffel/ auch ein wenig Fleischbrühe zu einem Gehäck in kleine Frantzösische Pastetlein / hast zu wenig Gehäck/ so hilff dir mit ein wenig Kalbfleisch oder Brüß / und nimme auch klein gehackt frisches Ochsenmarck darunter / wie aber solche Frantzösische Pastetlein zugerichtet werden / wirst du bey der Bacherey № 20. beschriebner finden / diese werden im Anrichten um die Schüssel gelegt / stosse den Halß / Rippen / Flügel und Füß in einem Mörsel klein / thue darzu ein gantzen mit Näglein besteckten Zwiffel / und ein Stäudlein Rosmarin/ gewürtz auch mit ein wenig Muscatblühe oder Nuß / thue es

zusam-

zusammen in ein Rein / laß mit guter Fleischbrühe siedheiß werden / treibs durch ein häres Sieblein oder Tuch / setz die Schüssel mit ein wenig obgedacht-Rinderen Marck / und gebähten Schnittlein auf eine Glut-Pfann / giesse von der durchgetriebenen Brühe ein wenig daran / damit die Schnittlein weich werden / alsdann mache eine gute Dotterbrühe / und schütte solche nach Nothdurfft darauff / nimm auch das aufgehebte Gehäck / thu es aufstreuen / und decks zu / so bald es siedheiß wird / setze die Pastetlein schön warmer herum / und trags auf / hast du Pinioli, streue auch ein wenig darauf.

N°. 44. Ein weisse Suppen von Kapaunen auf ein Real-Schüssel mit Würstlein / Knödlein und Pinioli, auch mit Pastetlein regaliert / darzu drey oder vier Kapaunen / und zwey gute Hüner vonnöthen: jedoch nach Grösse der Schüssel und Personen.

NImm zwey von denen besseren Kapaunen / sammt den zwey Hünern / und nachdeme sie sauber gebutzt seyn / schneide ihnen die Füß ab / und stecke die Schenckel ein / laß in einer grossen Pfann mit siedigem Wasser ein wenig anlauffen / aber nicht lang sieden / kühls im frischen Wasser wieder ab / und setz hernach zu / gibe aber acht / daß sie im Sieden schön weiß und nicht zu weich werden / absonderlich die Kapaunen / welche hernach im Anrichten auf die Mitt der Suppen müssen geleget werden: Von denen zweyen Hünern aber wird / nachdeme sie schön weich gesotten / das weisse Brät abgelöset / und ein schön weiß Gestossnes daraus gemacht / welches du im Anrichten wiederum wol warm / aber nicht siedend auf die Suppen herum / um die gesottne Kapaunen geben must; Alsdann nimm auch das rothe Brät von denen zwey-gesottnen Hünern / als da seynd die Schenckel und dergleichen / so dir zu dem

dem weissen Gestossnen nicht taugeten / sammt etwas von übergebrennten Brüßlen und Pinioli, mach ein gute Füll in kleine Frantzösische Pastetlein / mit welchen hernach im Anrichten der Ranfft um die Schüssel regaliert wird : Weiter / nimm ein oder zwey frische Kapaunen / löse das frische Brät herab/ saltze und hacke es klein mit süssen Milchram / schönen/ frischen Ochsenmarck / und ein wenig / aber nicht viel / in Milchram eingeweichter Semmelschmollen / gewürtz mit gar ein wenig Pfeffer / und destomehr Muscatblühe / schlag auch ein / oder zwey Eyer daran / und gibe acht / daß es nicht zu fest / auch im Saltz / Gewürtz und Fett recht werde / probier es / ists zu fest / so giesse noch ein wenig Milchram / oder Hünerbrühe daran / rühre solches untereinander / und füll es in die Därm gleich den kleinen Bratwürstlein / thue sie nicht zu fest anfüllen / auf daß selbe nicht aufspringen / mach solche auch nicht gar zu lang / binde sie gleich einem Ring zusammen/ und sied es in der Fleischbrühe / wie die Knödlein / oder brat es auf einem Papier: Bleibt dir von disem Gehäck was übrig / so mache kleine Knödlein daraus / leg es in eine siedige Fleischbrühe / und gibs im Anrichten auch auf die Suppen: Im Fall dir aber obbenannt frisches Kapaunen-Brät zu wenig seyn wurde / so kanst du übersottne Brüßlein darunter hacken. Ferners nimm auch die abgelöste Gebein von denen Kapaunen / laß übersieden/ und stoß zugleich mit denen ausgelößten Hüner-Beinern/ samt einer Handvoll Pinioli , und einer kleingestossen-gebähten Schnitten / giesse von der Hüner-Brühe daran / und treibs durch ein häres Sieblein oder Tuch / leg schön weiß-gebähtes Brod in die Schüssel / und schütte anfänglich dise durchgetriebene Brühe darauf / setz die Schüssel auf eine Glut / und laß weichen / alsdann leg die zwey gesottne Kapaunen auf die Mitt / das Weißgestossne schön warm herum / sammt einer Handvoll sauber geklaubt und gewaschenen Pinioli , hernach die Knödlein / und endlichen die Würstlein schön zierlich oben

darauf/

darauf / letztlichen aber regaliers mit denen Pastetlein / und trags warm auf. Gib Brühe genug.

NB. Hier ist wol zu mercken / daß in alle weisse Würst / von Kapaunen / von Hünern / Indian / Brüßlein / Schwein / Spanfärcklein: welche man in die Därm / gleich wie die Bratwürst einfüllt / das darzu gehörige Brät allezeit vor dem Hacken darzu kan ein wenig überbrühet werden: Dann sie werden auf dise Weiß auch besser und milder.

No. 45. Eine Suppen von einem weiß-gebratenen Kapaunen mit Brüß / Mandlen / und Pinioli angelegt / die Bein gestossen.

NJmm einen guten Kapaun / saltze und richte ihn an den Spiß / verbinde ihn mit einem zuvor wol von Butter bestrichnen Papier / und brate ihn genug / alsdann ziehe denselben wiederum ab / thue das Papier auf / und schneide erstlich dem Kapaun den Kopff / Halß und Flügel ab / behalte solches zum Stossen / und lege die weisse auswendige Haut von der Brust auch darzu / das Brät aber von der Brust wird sauber herausgelöst / und mit einem Zusatz von gebrüheten Brüß / gutem Ochsenmarck / oder Nieren-Fett / Pfeffer / wol Muscatblühe / eingeweichte Semmel / Saltz / Eyer / auch Milchram / alles untereinander klein gehacket / hernach schlage von disem Gehäck dem Kapaun wiederum ein Brust an / bestecke ihn mit Pinioli, lege solchen / die Brust über sich / in ein Geschirr / und thue es in einen etwas warmen Ofen / damit er zu rechter Zeit fertig werde; aus dem übrigen Gehäck mache Knödlein / desgleichen auch von denen Brüßlein / was dir zum Regalieren beliebt: Nach disem nimm ein wenig gar klein-gestossne Mandel / ein gebähte Schnitten / die Flügel und den Halß / stosse solches in einem Mörsel / giesse die abgetröpffte Brühe von dem gebratnen Kapaun darzu / und treibs durch / setz die Schüssel mit gebäh-

ten Schnitten auf/ gieß ein wenig daran/ lege den angeschlagenen Kapaun auf die Mitt/ gib die durchgetriebene Brühe darauf/ die Regalia herum; streue Pinioli, oder Pisdazi darüber/ und trags auf. Man nimmt wol auch hartgesottne Eyerdotter unter das Gestossne/ und hernach mit durchgetrieben.

No. 46. Eine Suppen mit zweyerley Würstlein von Indian/ weiß und braun.

WAnn das Indian gebutzt und ausgenommen wird/ soll man die Därm aufheben/ dieselbe sauber butzen und reinigen/ darnach die Leber/ wann sie zuvor sauber von der Gall gelediget/ auf ein Hackbrett gelegt/ und sammt ein Stuck gesottne Kalbs-Lungen/ mit genugsamer Fett von dem Indian/ saubers Marck/ oder frischen Speck klein gehackt/ gewürtz mit Pfeffer/ Saltz und Muscatnuß/ röste auch ein wenig kleingehackten Zwiffel und Petersil/ oder Majoran im Butter/ mische es unter das Gehäck/ und probier davon ein Würstlein/ wanns zu trucken ist/ gießt man ein gute Fleischbrühe nach Nothdurfft unter das Gehäck/ und macht folgends die Würstlein/ es seye in die Därm von Indian/ oder andere gebutzte Saiten/ dise werden hernach ein wenig überbrühet/ und in einer Pfannen/ mit ein wenig Butter gebraten/ dann nimm auch das Indian/ zerlege solches zu beliebigen Stucken/ nimm von der Brust soviel zum Hacken/ daß du kanst weisse Würstlein daraus machen/ und zwar auf die Weiß/ wie solche hiervon im 2. Capitel bey den Kapaunen No. 44. ausführlich beschrieben seyn/ die zerlegte Stück aber werden anfangs ein wenig überbrühet/ und sodann nach Belieben gesotten oder gedämpfft/ und hernach im Anrichten ordentlich auf ein Suppen/ welche von Reiß/ Ruben/ oder Kräuter/ oder auch von Gehäck mit Eyerdotter verfertiget/ gelegt/ und mit denen Würstlein regaliert.

No. 47. Anderst von einem Indian auf eine Suppen von Kräuter oder Reiß / ꝛc. Die Schenckel gedämpfft / und von der Brust / Knödlein und Gehäck Pastetlein zu machen.

NImm ein sauber-gebutztes Indian / löse das Brät herab / die Bein von den zwey Schenckel / laß gantz / und beysammen / das abgelößte Fleisch aber wird mit genugsamer selbst-eigner Fette / oder in Abgang dessen / mit guter Nieren-Fette / frischen Speck oder Marck / sammt zugehörigen Saltz und Gewürtz / klein gehackt: dann nimm ein Theil darvon / ein wenig in Milchram geweichte Semmelschmollen / mit ein oder zwey Eyer / und formire von disen Gehäck die Schenckel wieder an die abgelößten Bein / legs in ein mit Butter bestrichenes Geschirr / bestreich sie überfich ein wenig mit Eyer / und besteck mit geschnittnen Mandel oder Pinioli, und hernach mit Fleischbrühe gesotten oder gedämpffet / aus dem übrigen Brät mache kleine Hüner-Knödlein / und ein Gehäck in kleine Pastetlein zu füllen / und wann nun alles fertig / wird die Suppen gewöhnlicher massen angericht / die zwey Schenckel auf die Mitte gelegt / die Knödlein sammt der Brühe herum / und mit den Gehäck-Pastetlein regalirt.

No. 48. Wieder anderst von Indian. Mach von der Brust kleine Adoüille überrollt / und die andere Stuck gedämpfft.

NImm ein sauber-gebutztes Indian / und löse erstlich die gantze Haut von der Brust herab / dann schneide auch die dünne Fleck so breit als seyn kan / nacheinander von dem Brustfleisch herunter / jedoch daß dir zum Hacken noch ein wenig Brät übrig bleibe / welches mit guter Fette / gehörigen Saltz und Gewürtz / und Rosmarin klein gehackt werden muß: die abgeschnittene Fleck aber werden nacheinander mit dem Mes-

ser geklopfft / und sammt der Haut ein wenig mit Gewürtz und Saltz gesprenget / das Gehäck nacheinander darauf geleget/ und übereinander gewältzet / folgends schneide auch die zwey Schenckel / die Flügel und den Rucken zu beliebigen Stücken/ überquelle es ein wenig / und legs sammt den zusammen-gerollten Fleisch / in ein Rein / lege darzu ein mit Näglein besteckten Zwiffel / ein paar gute Lemoni-Blättlein/ sammt ein Sträußlein Rosmarin und Muscatblühe / und laß mit einer lindgesaltznen Fleischbrühe genug sieden / oder richte es auf eine andere Manier zu / wie man pfleget die Hüner auf vielerley Weiß einzumachen / und also ist es gut auf allerhand weisse und grüne Suppen / jedoch nicht gar zu sauer: Etliche nehmen auch Gogaiffel darzu.

Item / auf solche Weiß kan es auch mit einer grossen / aber nicht gar zu alten Gans geschehen: auch ein Geruch von Sartellen gegeben werden.

Nº. 49. Folget von zerlegten Kapaunen.

NImm den Kapaun / schneide die 4. Biegel herab / auch den Halß samt den Rucken zu Stucken / siede oder dämpffe dise Stuck / jedoch nicht sauer / gewürtz mit ein wenig Pfeffer / Muscatblühe / gantze Näglein / Zwiffel und Rosmarin / dann nimm auch das Fleisch von der Brust / lege darzu noch ein wenig anders Brät / auch frischen ungesaltznen Speck/ Ochsenmarck oder Fette / und gehöriges Saltz / hacke es alles untereinander klein / gewürtz mit Pfeffer und Muscatnuß oder Blühe / mach kleine Würstlein in die Därm oder Netz / oder auch Knödlein daraus / sied oder brate sie / und mische es sammt den andern Stucken auf ein jedwedere Suppen/ sie seynd hernach von Reiß / Kräuter / oder Ruben / und allerhand / weiß / grün und gelb. Item / es kan auch das Gehäck an statt daß man Würst daraus macht / wieder an die Brust-

Bein

Bein angeschlagen / mit Eyer bestrichen / mit Pinioli gespicket / und zugleich mit dem Biegel gedämpfft / und im Anrichten auff die Mitte gelegt werden.

№ 50. Eine gute Suppen mit Hüner-Mäglein und Leber.

Köstlich werden die Mägen und Leber von der Gall und allen Unflat gereiniget / und sauber gewaschen / und wann du gleich viel Leber und Mäglein hast / so nimm die Mäglein alle / die Leber aber nur den halben Theil / überquelle und siede sie weich / alsdann schneide sie gewürfflet / sprengs mit klein-gehackten Petersil / Gewürtz und Saltz / und röste sie in Butter / die übergebliebene Leber aber wird mit klein-gehackten Zwiffel und Petersil im Butter geröst / und folgends untereinander klein gehackt; wer will / nimmt auch klein-gehacktes Marck / oder Nieren-Fett darunter / gewürtz es mit Pfeffer / Saltz und Muscatnuß / schlage Eyer daran / und mache kleine Würstlein im Netz daraus / legs in ein Geschirr / gib unten und oben Glut / oder brats geschwind auf den Rost hinweg / richte die gebähte Suppen an / gib die geröste Mäglein und Leber oben darüber und regaliers mit denen Würstlein / es können auch etliche Leber gantz gelassen / besonder im Butter geröst / und mit auf die Suppen gelegt werden.

Das Dritte Capitel.

Von jungen Hünlein.

No. 51. Ein grüne Suppen mit gefüllten Hünlein/ grün ausgelößten Erbisen mit Petersil / die Bröcklein mit Speck oder Butter geröst / auch etwas vom Gehäck / oder Brüß mit Pisdazi bespickt/ und mit Genueser-Pastetlein regaliert.

ERstlich nimm schön-gebutzte Hünlein / soviel du zu der Suppen verlangest / trucke ihnen mit dem Daumen die Brust oder Rippen ab / und untergreiffe sie mit einem Finger / daß die Haut um und um ledig wird / alsdann mach folgende Füll darein: Hacke einen guten Theil geklaubtes Peterstil-Kraut gantz klein / röste es ein wenig im Butter / aber nicht lang / schlage ein Ey darzu hinein / rühre es nachmals untereinander / schütte es auf ein Brett / und hacke darunter frisches Marck / in Milchram geweichte Semmel / Muscatblühe und Saltz/ auch mehr Eyer/ gibe auch acht / daß solches nicht zu fest oder zu weich werde / thue es in die darzu-gehörige Sprütz / und füllts in die Hünlein / schneid die Füß bey denen Knyen ab / und steck es hinten bey dem Stoß ein / biege den Kopff unter ein Flügel / und legs auf den Rucken in ein bequemes Geschirr / giesse Fleischbrühe daran / und thue einen mit Näglein besteckten Zwiffel darzu / laß sodann gemach sieden; Nimm auch frisch ausgelößte Erbis / und nachdem sie sauber geklaubt und gewaschen seyn / setze dieselbige zu mit einem guten Brocken Butter / klein-gehackten Petersil und Pfeffer / laß in Fleischbrühe zugedeckter etwas schnell / aber nicht gar zulang / dann sie sonsten verderbeten / sieden / schneide auch die darzu-gehörige Bröcklein / und röste selbe mit klein-gehackt-Petersil in Butter oder Speck / so man hernach im Anrichten un-

unter die Erbis mischet / damit sie noch etwas rösch auf den Tisch kommen: Mache auch etliche Fingerlange Strützel von Knödlein-Gehäck / mit etlich Brüß / in gleichem Form geschnitten / und legs in ein mit Butter bestrichnes Geschirr / thue auch gar ein wenig Milchram oder Fleischbrühe daran giessen / gib unten und oben Glut / oder schieb es im warmen Ofen / alsdann spicke sie mit Pisdazi, und richte solche also an / erstlich die Erbis mit denen Bröcklein / die Hünlein auf die Mitt / das hinter Theil hinein / die Strützel Sternweiß herum / und regaliers mit Genueser-Pastetlein / welche du bey der Bacherey Num. 22. finden wirst.

No. 52. Ein gute Suppen mit roth-gefüllten Hünlein / dergleichen in Därm gemachte rothe Würstlein und Knödlein / ausgelößten Erbisen / auch mit schattirten Schotten regalirt.

ERstlich nimm einen Kapaun sammt etlichen Hünlein / an der Zahl nach Gutachten deiner Nothdurfft / löse das Brät von dem Kapaun herab / nimm etwas von Kalbfleisch darzu / saltz und hack es klein / thue auch Krebsen / soviel du vermeynst genug zu haben / nehmen / sied solche / aber nicht gar zu starck / dann sie bleiben besser / löse die Schweiffel aus / klaube die gute Schaalen darvon / das andere wirff hinweg / die gute aber stosse in einem Mörsel gantz klein / und thue zuletzt ein grosses Stuck gantz frischen Butter darunter / so wird er schön roth / röste das Gestossene in einer Rein oder Pfann / und treibe den warmen Krebs-Butter durch ein Tuch / mit welchem man hernach das obige Gehäck gar schön roth färben kan / mache auch mit disem Butter zimlich viel eingerührtes mit ein wenig gantz klein-gehackten Zwiffel und Majoran / nimm alsdann das Gehäck / das Eingerührt / samt genugsam in Milch-

ram

ram geweichter Semmel / die gleichwol nicht gar zu naß seyn muß / schlage nach Nothdurfft Eyer daran / gewürtz mit Muscatblühe / und ein wenig Pfeffer / hacke dises alles untereinander / koste es / und schau daß es schön roth und recht im Saltz seye / zertheile solches Gehäck in vier Theil / und mache aus einem die Knödlein / und aus dem andern die Strudel / die andern zwey Theil aber thu mit Milchram und Eyer etwas dünner machen / fülle damit die Hünlein und Würstlein / doch müssen die Därm nicht gar zu voll / und in der Grösse wie kleine Bratwürstlein seyn: Die Hünlein werden hernach in einem besonderen Geschirr gesotten zu der rechten Zeit / deßgleichen auch die Knödlein / die Würstlein aber werden in einem mit Butter bestrichnen Papier auf den Rost gelegt und gebraten; den Strudel mache auch also / verfertige vier gantz dünne Blätlein von Taig / je dünner je besser / alsdann schlag etliche Eyer auf / und thue die Dotter besonder / das weisse ingleichen / giesse beyderseits ein wenig Milchram daran / und mache zwey Eingerührte / nemlichen ein Weisses und ein Gelbes; schaue auch / daß du einen guten Spinat in Bereitschafft habest / richte ihn auch gut zu / gewürtz allerseits mit ein wenig Pfeffer und Muscatnuß / belege das erste Blätlein mit Spinat grün / das ander gelb / das dritte mit dem Krebs-Taig roth / und das vierte weiß / wickle ein Blätlein auf das ander fest übereinander gleich einer Wurst / schneid es überzwerch zu dicken Rädlein / lege dieselben nebeneinander in ein mit Butter bestrichnes Geschirr / worinnen auch ein wenig Milchram / gib unten und oben Glut / und richte an / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse von der Hüner-Brühe daran / lege die Hünlein Sternweiß auf die Mitt / und allzeit das Hintertheil einwärts / die Bratwürstlein in gleicher Theilung herum / die Knödlein und ausgelößte Schweifflein entzwischen / und den Strudel aussen herum. Ist mühsam / aber schön und gut.

No. 53. Ein weisse Suppen mit gefüllten Hünlein/ Pinioli und Brüß.

NImm sechs schöne Hünlein groß oder klein/ nachdem die Schüssel ist/ untergreiffe sie mit einem Finger / gibe aber acht/ daß die Haut nicht zerbricht/ schneid von zweyen Semmlen die Rinden herab / weiche die Schmollen in süssen Milchram ein wenig ein/ und hacke es/ thue auch frisches Ochsenmarck oder Butter / Eyer und Muscatblühe / oder wanns beliebt/ etwas von übergebrennten Brüßlein darunter/ füllts mit einer darzu gehörigen Spritz / oder auch gleich also in die untergriffene Hünlein/ aber nicht gar zu fest / auf daß solche im Sieden nicht aufspringen/ legs in ein darzu bequemes Geschirr auf den Rucken/ und einen gantzen mit Näglein bestecktem Zwiffel darzu / auch/ so es gefällig / ein Büschlein zusamm-gebundne Petersil-Wurtzen / nachdeme sie zuvor ein wenig überbrühet seyn / und gantze Muscatblühe / wann die Zeit herbey/ so seige ein gute klare Fleischbrühe durch ein Sieblein daran/ und setz auf eine gute Gut/ gib aber acht/ daß solche untersich nicht anlegen/ laß also zugedeckter sieden oder dämpffen. Unterdessen nimm auch überbrennte Brüßlein/ soviel du dazu bedarffest/ theils ab in drey Theil / thue die schönsten/ soviel du um den Ranfft der Schüssel zu legen vonnöthen hast/ mit einem mit Näglein bestecktem Zwiffel/ Saltz/ ein wenig Pfeffer und Muscatblühe oder Nuß/ auch etliche Tropffen Wein/ doch nur soviel / daß es darvon ein wenig feucht werde/ in ein Geschirrlein legen/ und spicke selbe auf der schönern Seiten klein mit Speck/ leg es hernach in ein mit Butter bestrichnes Geschirr/ den Speck übersich / zuvor aber giesse ein wenig guten süssen Milchram in das Geschirr/ doch nur soviel/ daß er im Sieden nicht über die Brüßlein geht/ dann sonsten machte es übersich auf den Speck ein Häutlein/ und verderbete den Speck/ setz auch zu rechter Zeit auf/ gib unten und oben

Glut / so wird der Speck schön färbig / und bleibt untersich ein schön dickes Brühlein. Weiters nimme auch den andern Theil der Brüß / schneids klein gewürfflet / legs in ein Rein/ sammt einem gantzen mit Näglein besteckten Zwiffel / gewürtz mit ein wenig Pfeffer / Saltz / kleingeriebenen Muscatblühe/ und ein wenig Rosmarin / giesse ein wenig Fleischbrühe/ sammt einen Löffelvoll Wein daran / und ein Bröcklein Butter / setz auch zu rechter Zeit auf / und mach im Anrichten eine weisse Dotter-Brühe mit ein wenig Lemoni-Safft daran: Hernach nimme ingleichen den dritten Theil von den Brüßlein / hacks klein mit in Milchram geweichter Semmel / thue auch nach Nothdurfft Eyer/ Milchram/ Muscatblühe und Saltz darein/ machs in rechter Dicke / und wann dir von der Hünlein-Füll was übergeblieben / so nimme es auch darunter / mache von dem halben Theil dises Gehäcks / Knödlein / gleich denen Hüner-Knödlein/ und legs in siedende Fleischbrühe: Aus den übrigen mache Nudlen in der Grösse eines Daumens / spicke solche mit Pinioli, und legs gleich denen obigen gespickten Brüßlein in ein mit Butter bestrichnes Geschirr / worinnen auch ein wenig Milchram seyn muß / unten und oben Glut / hernach richte also an / setze die Schüssel mit gebähten Schnitten auf eine Glut / giesse von obenbenannt-gefüllter Hünlein-Brühe ein wenig daran / laß auf einer Glutpfann weich werden / lege die sechs-gefüllte Hünlein Sternweiß darauf / das hintere Theil einwärts / trucke ein wenig Lemoni-Safft auf die spickte Brüß / und richt es auswendig um den Ranfft der Schüssel / die Brühe darvon seige durch / und schütte dieselbe auch auf die Suppen / aber nicht auf die Hünlein / sondern in die Mitt / und um dieselben herum / deßgleichen auch die Knödlein / und die mit Pinioli bespickten Nudlen nach Gefallen auf die Suppen eingetheilt/ sprenge auch im Anrichten ein Hand voll Pinioli darauf / und trags warm auf.

No. 54. Eine weisse Suppen mit gefüllten Hünlein / dergleichen Köpffel-Salat / und einer Dotter-Brühe.

Nimm sauber-gebutzte Hünlein / soviel du auf der Suppen verlangest / untergreiffe solche wol mit einem Finger / aber gibe acht / daß du die Haut nicht zerbrechest / schneid die Füß in dem Knye ab / und stecke die Schenckel hinten bey den Stoß mit Vortheilein / daß dir hernach die Füll nicht auslauffet / oder bind es mit einem Faden zusammen: Den Salat aber thue erstens sauber butzen und waschen / hernach ein klein wenig in ein heisses Wasser stossen / daß er welck werde / kühle ihn geschwind wieder aus / trucke das Wasser darvon / und mache die Füll also: Verfertige ein Dickeingerührtes mit ein wenig klein-gehackten grün oder andern Zwiffel / legs auf ein Brett / hacke darunter in Milchram geweichte Semmel / frisches Marck / Fetten oder Butter / gewürtz mit Muscatblühe oder Nuß / schlag nach Nothdurfft frische Eyer daran / machs recht im Saltz / fülle sodann die Hünlein und Salat darmit / lege jeden Theil besonder in ein Geschirrlein mit guter Fleischbrühe / thue auch beyderseits ein Büschlein zusamm-gebundenen Peterfil mit deren Wurtzlen darzu / und laß an die statt sieden / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse ein wenig von der Hünlein- oder anderer Brühe daran / lege die gefüllte Hünlein auf die Mitt / nimm den gefüllten Salat / ein Stuck nach dem andern auf ein Teller heraus / schneids nach deinem Gefallen / und regalier die Suppen darmit / aus der Brühe / worinnen die Hünlein gesotten haben / mache eine Dotter-Brühe / und schütte es mit ein klein wenig Lemoni-Safft darüber / trags sodann auf.

No. 55. Eine Suppen mit weißgefüllten Hünlein / Peterfil-Wurtzen / und Knödlein von der Leber.

Wann die Hünlein sauber gebutzt und ausgenommen / auch untergriffen / die Flügel eingeschrenckt / und die Köpff

unter gesteckt / oder zusammt den Füssen gar abgeschnitten seyn/ so mache die Füll mit in Milchram geweichter Semmel / doch nicht gar zu naß / hacke Oschenmarck / oder frische Fetten darunter / schlage Eyer daran / gewürtz mit Muscatblühe und Saltz / verfertige es in rechter Dicke / und fülle die Hünlein darmit / doch nicht gar zu voll / sonst springen sie auf und verderben / leg es auf den Rucken in ein Rein mit guter Fleischbrühe / deck es zu / und laß gemach sieden: Alsdann nimm die Leberlein / steck es an einen Spiß / und thue sie in der siedigen Fleischbrühe nur gar ein wenig anlauffen lassen / nach disem hacks auf einem Brett gantz klein / ingleichen auch absonderlich ein wenig Zwiffel / disen röste im Butter mit einem guten Theil Semmel-Bröslein / aber vom Butter zimlich Fett / thue auch die gehackten Leberlein darunter / gewürtz mit Muscatblühe / Saltz / und gar ein wenig Pfeffer / schlage Eyer / und schütte Milch nach Nothdurfft daran / ist dir von der Füll was übrig verblieben / so nimms auch darzu / und und mache kleine Knödlein daraus / schlags gleich vor dem Anrichten in siedige Fleichbrühe: Nach disem thue auch ein zimlichen Buschen Petersil-Wurtzen sauber schaben und waschen / und also gantzer zusammen-gebundner mit dem Rindfleisch an die statt sieden lassen / nimm sie wieder heraus / und schneid vornen die dicken Theil beyläuffig eines halben Finger lang herab / (wann sie gar dick / werden selbe auch in der Mitte gespalten /) legs in ein Rein / und mache mit einer Fleischbrühe ein gutes Butter-Brühlein daran / im Anrichten aber regaliere sie schön zierlich um den Rannfft der Schüssel: Die kleineren Wurtzen werden kurtz / gleich denen Erbisen / geschnitten / mit gar ein wenig Meel / und klein-gehackten Petersil im Butter geröst / auch hernach ein wenig Fleischbrühe daran gegossen / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse von der Hünlein-Brühe daran / lege die Hünlein auf die Mitte / die klein-geschnittne Wurtzen herum / die Knödlein darauf / und regaliers mit denen grossen Petersil-Wurtzen / trags alsdann warm auf.

No. 56. Eine Suppen mit roth-gefüllten Hünlein / Caulifior und Krebs vermischt.

Erstlich nimm Krebs / soviel du verlangest / siede sie ab / und löse selbe auf zweyerley Weiß aus / nemlichen : Thu die schönsten auslösen / und laß die Schweiffe daran / legs fein ordentlich in ein Rein / und mach hernach ein gut rothes Butter-Brühelein darüber / setz vor dem Anrichten wieder auf / laß warm werden / aber nicht lang sieden / sonst werden die Krebs gar zäh und abgeschmack / von denen andern Krebsen / löset man nur die Schweiffe aus / und legets gleichfalls zusammen in ein Rein : Klaube die gute ausgelößte Schaalen sawmt denen Füssen / Scheeren zusammen / stosse dieselben in einem Mörsel gantz klein / und thu endlich ein zimlich Stück Butter darunter / röste dises in einer eisern Pfann / so wird der Butter schön roth / disen trucke nachmals durch ein Tuch in eine Schüssel / so kanst du hernach alles mit solchem nach deinem Gefallen färben / alsdann thu von disem Butter ein wenig kleingehackten Zwiffel mit genugsam frischen Semmel-Bröslein rösten / rühre ein wenig Milch oder dessen Nam darein / schlage nach Nothdurff Eyer daran / gewürtz mit Muscatblühe / und machs in rechter Dicke / fülle darvon die Hünlein / leg es in ein Geschirr / und laß dieselben mit Fleischbrühe zugedeckter gemach sieden / aus dem übrigen Taig mache auch kleine Knödlein / und legs gleich vor dem Anrichten in siedige Fleischbrühe: Nimm auch den Caulifior, butze / zerschneide und brühe ihn / kühle denselben wieder ab / mache Stücklein nach deinem Belieben daraus / und lege ihn in ein Geschirrlein / thue ebenfalls ein gutes Butter-Brühlein / wie an die Krebs / daran machen / gewürtz mit ein wenig Pfeffer und Muscatblühe / laß sodann gar an die statt sieden / und lege gleich vor dem Anrichten überall ein wenig rothen Butter zu / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glutpfann / schütte ein wenig von

der Hünlein-Brühe daran / wann das Brod weich ist / so lege die Hünlein auf die Mitt / die Knödlein und Krebs-Schweiffel um die Hünlein herum / aber den Caulifior, und die gantze ausgelößte Krebs wechselweiß aussen um den Ranfft / giesse genug Brühe daran / und trags warm auf.

No. 57. Eine Suppen mit roth-gefüllten Hünlein/Krebsen und Maurachen.

DIse wird in allweg der obigen gleich gemacht / allein an statt des Caulifior werden die Maurachen genommen.

No. 58. Eine Suppen mit grün-gefüllten Hünlein / und ausgelößten grünen Erbsen.

HAcke ein guten Theil frisches Petersil-Kraut / röste dasselbe mit Semmel-Brösel in guten Butter / folgends nimm auch Eyer / süssen Milchram / Saltz und Muscatblühe nach Nothdurfft darunter / und mache also ein gute Füll in die Hünlein / wann sie nun gefüllt / so thue selbige absonderlich in ein Geschirr mit einem zusammen-gebundenen Petersil und guter Fleischbrühe / laß zugedeckter gemach sieden ; Nimm auch die grün-ausgelößte Erbsen / frische sie mit frischem Wasser ab / und gib acht / daß keine Würm darbey bleiben / lege ein guten Brocken Butter mit etwas gehackten Petersil und Pfeffer / auch zugleich die frische Erbsen darauf in ein Nein / deck sie zu / und setz auf eine Glut / wann die Erbsen noch gantz jung und frisch seynd / geben sie von selbsten Feuchtigkeit genug / im Fall sie aber schon etwas alt und groß seyn / giesset man gleich anfangs auch ein wenig Fleischbrühe zu / und lasset es an die statt und doch nicht gar zu lang sieden / dann auf solche Weiß behalten sie die Farb und den Geschmack in etwas besser : Schneide ein weisses Brod klein gewürfflet / röste dasselbige mit klein-gehackten Petersil in guten Butter oder frischen Speck / aber gib acht / daß selbiges

nicht

nicht gar zu schmaltzig oder fett bleibet / leg es in die Schüssel / und die gefüllten Hünlein / sammt der Brühe darauf / schwing die Erbsen einmal herüber / und gibs herum; wanns dir gefällig / so mache gantz kleine Büschlein von Petersil-Kraut / ziehe dasselbe durch ein Salbey-Taiglein / bachs aus dem Schmaltz / und legs um den Rannfft / trags sodann warm auf. Das geröste Brod kan auch gleich im Anrichten unter die Erbsen gemischet / mit der Hünlein-Brühe nach Nothdurfft angegossen / die Schüssel damit gefüllt / die Hünlein darauf gelegt / und aufgetragen werden.

No. 59. Auf eine andere Art von grünen Erbsen / mit Hüner-Mäglein und Leberlein.

HAst du Hünlein oder Kapaunen ohne das zum Braten / so behalte die Leberlein und Mäglein zu der Suppen / welche du also machen must: Lasse die Mäglein an die statt sieden / die Leberlein aber nur ein wenig anlauffen / schneid sie alsdann gewürfflet / und röste solche mit dem gewürfflet-geschnittnen Brod zugleich im Butter / und / wann sie auf gleich jetzt beschriebene Art zugerichtet seyn / thue solche in dem Anrichten unter die Erbsen mischen / und gleich also auftragen / ist sehr gut. Oder richte die Erbsen / wie oben stehet / und gibs mit dem gerösten Brod allein.

No. 60. Eine grüne Suppen mit gefüllten Hünlein / Saurampffer und Eyerdotter gemachet.

NImm abermal grünes Petersil-Kraut / hacke dises klein / und röste es mit frischen Semmel-Bröslein im Butter / rühre Milchram / Eyer und Muscatblühe / auch Saltz nach Nothdurfft darein / und füllts in die Hünlein / schneid die Füß bey dem Glied ab / stecke die Schenckel ein / schrencke die Flügel / und stecke den Kopff darunter / legs auf den Rucken in

in ein Geschirr / und ein Büschlein Petersil darzu / giesse Fleisch-Brühe daran / bedecks / und laß auf einer Glut gemach sieden / alsdann nimm Saurampffer mit ein wenig Petersil-Kraut vermischt / thue solches sauber klauben / waschen und wieder ausdrucken / hernach klein hacken / nach disem ein wenig Pfeffer / ein Stücklein Rinden von weissem Brod / und einen gantzen mit Näglein bestecken Zwiffel darzu legen / und nachmals alles im Butter rösten / giesse alsdann ein wenig gute Fleischbrühe daran / laß ein wenig übersieden / aber nicht gar zu lang / sonst verliehrt es die Farb / gib auch acht / daß dir kein Rauch darein schlagt / mache etliche Eyerdotter in ein Geschirrlein fertig / giesse gar ein wenig Fleischbrühe darzu / und rühr es sammt einem Bröckel frischen Butter glat ab ; Nimm gebähtoder geröstes Brod in die Schüssel / setz auf eine Glut-Pfann / schütte etwas von der Hünlein-Brühe daran / und wann das Brod weich ist / so lege die Hünlein auf die Mitte / gieß nach Nothdurfft von der siedigen Hünlein-Brühe an die Saurampffen / und rühre auch zugleich die Eyerdotter geschwind darein / gibs oben darüber / regalier es nach deinem Gefallen / und trags warm auf.

No. 61. Eine gut-gemischte Kräuter-Suppen.

Nimm Saurampffen / Körbelkraut / Petersil / ein wenig Zwiffel / eine obere Rinden von Semmel / ein wenig Rosmarin und Muscatblühe / röste diß alles in frischem Butter / giesse gute Fleischbrühe daran / laß sieden / treibs durch / machs mit frischem Butter und Eyerdotter fertig / gibs über gebähtes Brod / ist sehr gut.

No. 62. Eine grüne Suppen mit gefüllten Hünlein / Petersil / Lemoni / Agrestbeer und Eyerdotter.

Nimm sauber-gebutzte Hünlein / untergreiffs mit einem Finger / schrencke die Flügel / steck den Kopff darunter / schneid

die

die Füß bey dem Glied ab / steck die Schenckel ein / thue mit einem klein-gehackten Peterſil-Kraut / ſammt ein wenig klein-gehacktem Zwibel / Eyer und Milchram ein Einger ührts machen / nimm Semmelſchmollen / weiche ſelbige ein wenig in Milchram / trucks wieder aus / und hacks darunter / gewürtz mit Muſcatblühe und Saltz / ſchlage noch ein Ey daran / und fülle die Hünlein darmit / legs mit guter Fleiſchbrühe / ſamt einem mit Näglein beſteckten Zwibel / auch einem oder mehr guten Lemonien-Blätlein / auf den Rucken in ein Rein und laß ſieden / gegen der letzt wirffe ſauber-geklaubte Agreſtbeerlein darzu / doch daß ſie im Sieden gantz bleiben: Thu auch andere Agreſtbeer in einem ſteinern Mörſel zerſtoſſen / und den Safft davon preſſen / ſchlage etliche Eyerdotter / doch an der Zahl nach Nothdurfft / mit klein-gehacktem Peterſil / und geriebener Muſcatnuß darein / mache im Anrichten geſchwind eine Dotterbrühe daraus / ſetz die Schüſſel mit gebähten Schnitten auf eine Glut / gieſſe etwas von der Hünlein-Brühe / ſammt gantzen Agreſtbeeren daran / leg die Hünlein darauf / und ſchütte die Dotterbrühe darüber / trags ſodann warm auf: Und gib acht / daß nicht zu ſauer wird.

№. 63. Eine Suppen mit geſottnen Hünlein von unzeitigen Weintrauben / Peterſil und Eyerdotter.

Die Hünlein werden nach Belieben gefüllt / oder gleich alſo gelaſſen / alsdann in allem gemacht und angericht / wie gleich hievor bey denen Agreſtbeeren gehört worden.

№. 64. Anderſt mit grünen jungen Fiſolen / gefüllt oder ungefüllt.

Nimm ſchön-gebutzte Hünlein / ſoviel du wilſt / man mag ſie hernach füllen oder nicht / ſchneid ihnen die Füß ab / ſtecke die Schenckel ein / ſchrencke die Flügel und den Kopff darunter / legs mit guter Fleiſchbrühe in ein Rein / und laß zu-

gedeckter gemach sieden/ mache darzu auch ein wenig jùs, oder braune Brühe/ wie selbe anfangs bey N°. 7. im ersten Capitel schon beschrieben; Alsdann thu die abgezopffte grüne Fisolen/ wann sie noch jung seynd/ samt denen Hülsen/ von welchen zuvor auf beyden Seiten die Fäden müssen abgezogen werden/ aus reinem Wasser waschen/ und schneide sie zu kleinen Bröcklein/ überbrühe es ein wenig/ oder legs gleich also in ein Rein/ und einen mit Näglein bestecken Zwiffel/ sammt einem Büschlein Petersil darzu/ gewürtz auch wol mit Pfeffer/ setz auf eine Glut/ und gieß ein wenig gute Fleischbrühe mit etwas von obbenannter braunen Brühe daran/ nimm ein guten Butter/ und ein wenig Meel/ und brenne es schön liecht-gelb ein/ laß sodann an die statt sieden/ setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf/ giesse etwas von denen Fisolen/ von der Hünlein- oder braunen Brühe daran/ lege die Hünlein auf die Mitte/ die Fisolen schön um und auf die Suppen herum/ thue das Büschlein Petersil/ sammt den Zwiffel hinweg/ mache aus der übrigen braunen Brühe ein wenig Dotter-Brühe/ und schütte es oben darüber/ trags warm auf. Beliebt es/ so kan die braune Brühe wol gar ausbleiben/ und nur allein mit einer guten Butter-Brühe/ Pfeffer und Petersil/ wie gedacht/ gemacht und aufgetragen werden.

N°. 65. Eine grüne Suppen mit Körbelkraut/ Lemoni und Eyerdotter.

NImm Körbelkraut/ und/ nachdem es zuvor sauber geklaubt/ gewaschen/ auch wiederum ausgetruckt ist/ hacke dasselbe klein/ thue sodann solches sammt einem mit Näglein bestecktem Zwiffel/ und einem Stücklein oberer Rinden von einer Semmel in guten Butter rösten/ doch nicht gar zu lang/ damit es die Farb behalte/ giesse gute Fleisch- oder Hüner-Brühe daran/ und laß eine Weil sieden; Unterdessen mache

auch

auch gesottene Hünlein / wie schon offt gehört / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / schütte ein wenig von diser grünen oder Fleisch-Brühe daran / mache in einem Häfelein Eyerdotter / bereite es mit geriebener Muscatnuß / trucke Lemoni-Safft darein / lege hernach die gesottne Hünlein auf die Mitte / rühre die zubereitete Eyerdotter geschwind in die grün-siedige Brühe / lasse noch ein wenig frischen Butter darein zergehen / thue den Zwiffel hinweg / und gibs oben über die Hünlein / und auf die Suppen herum / regaliers nach Gefallen mit grün-gefüllten hart-gesottnen Eyerspalten / und trags auf.

No. 66. Ein Suppen mit gefüllten Hünlein / gefüllten Köhl und Knödlein.

Den Köhl thue sauber butzen / waschen / in ein siediges Wasser stossen / wieder abkühlen und ausschwingen / ingleichem auch die sauber-gebutzte Hünlein untergreiffen / die Flügel schrencken / die Füß bey dem Glied abschneiden / und die Schenckel einstecken ; Hernach nimm auch ein Stücklein Knödlein-Brät vom Kalb / hacke dasselbig mit genugsamen guten Marck oder Nieren-Fett / gewürtz mit Saltz / ein wenig Pfeffer und geriebner Muscatnuß / mische auch Eyer / in Ram oder Milch geweichte Semmel / sammt ein wenig kleingehackten Zwiffel / und im Butter gerösten Petersil / auch so es gefällig ein wenig Knoblauch darein / und hacke alles untereinander / machs in rechter Dicke / und fülle die Hünlein / sammt den Köhl darmit / aus dem übrigen mache Knödlein oder Strützel / lege ein jedes in ein besonders Geschirr mit guter Fleisch-Brühe / zu denen Hünlein und Köhl wird auch überall ein mit Näglein besteckter Zwiffel / und ein Büschlein Petersil gelegt / aber hernach im Anrichten bleibt solches zuruck in der Kuchen / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse ein wenig Brühe von denen Hünlein und Köhl daran / lege die Hünlein auf die

die Mitt / schneid den Köhl auf einem Teller zu Spalten / richte hernach die Stücklein Sternweiß auf die Suppen / und auswendig um den Rannfft herum / die Knödlein / oder Strützel / so du von dem übrigen Gehäck gemacht hast / werden untermischet / gibe genugsam Brühe / und trags sodann warm auf.

No. 67. Anderst mit gefülltem Andivi-Salat.

Mache erstlich ein gutes Knödlein-Gehäck vom Kalbfleisch / Semmel / Eyer / Milch und guter Fetten von Nierenstall eines Rinds / gewürtz mit Muscatnuß / oder Blühe / und Saltz / wann diß also fertig / so nimm schöne Andivi-Stauden / stosse sie ein wenig in heiß Wasser / daß selbe welck werden / kühls ab / und schwings wieder aus / schneid die Wurtzen schön hinweg / lege es nacheinander in eine Schüssel / und füllS vom obigen Knödlein-Gehäck / thue hernach solches ordentlich in ein Geschirr / mit ein wenig Pfeffer und guter Fleischbrühe legen : Hast du sauber-gebutzte Hünlein / so untergreiffe / fülle / und lege dieselbe zu dem Andivi / oder absonderlich in ein Rein / thue auch beyderseits einen mit Nägel besteckten Zwibel darzu / und laß zugedeckter gemach sieden : Unterdessen mache auch Knödlein aus dem übrigen Gehäck / laß zu rechter Zeit in der Fleischbrühe sieden / und gilbs ein wenig / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse von allenthalben erst-obbenannten Brühen daran / richte Eyerdotter mit klein-gehackten Petersil / ein wenig Lemoni-Safft und Muscatnuß / in ein Häfelein / lege die Hünlein auf die Mitte / schneid den gefüllten Antivi nach Gefallen / und richte ihn sammt denen Knödlein schön zierlich um und auf die Suppen / mach geschwind die Dotterbrühe etwas dicklecht / aber nicht dopffig / und schütte es oben darüber / trags warm auf.

№ 68. Anderst mit gesottnen Hünlein / und Andivi-Salat.

Nachte erstlichen die Hünlein nach Gewohnheit in ein Geschirrlein mit guter Fleischbrühe zum Sieden / alsdann nimm auch den Andivi / und wann du denselben sauber gebutzt und gewaschen hast / so stutze ihn von vornen her gantz kurtz ab / als wann du Bröcklein schneiden woltest / hernach thue ihn ein wenig überbrühen / wieder abseigen / und ein wenig abkühlen / nimm Butter in ein Casserol / lasse ihn ein wenig warm werden / lege darein ein gantzen mit Näglein besteckten Zwiffel / ein Stäublein Meel / auch geschwind den gebrühe-Andivi / und mische zugleich ein wenig klein-gehackten Petersil darunter / schwings etlichmal herüber / und schütte ein gute Fleischbrühe daran; Mache auch mit geriebner Muscatnuß / frischem Butter / und ein wenig Lemoni-Safft Eyerdotter fertig / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse von der Hünlein-Brühe etwas daran / und / wann die Schnitten weich seyn / lege die Hünlein auf die Mitte / mische die zubereitete Eyerdotter unter den Andivi / schütte nach Nothdurfft von der Hünlein-Brühe zu / und auf die Suppen um die Hünlein herum / regaliers mit geschnittnen Lemoni-Blätlein / und grünen Petersil.

№ 69. Eine Suppen von Cicori-Kräutlein.

Die Suppen von Cicori-Kräutlein (es seye hernach von Garten / oder wilden Cicori, obwolen die Cicori, welche in der Einsetz wachsen / darzu am besten seyn / so muß man sich doch im Feld des wilden auch zuzeiten bedienen) wird gantz auf die Weiß / wie oben bey dem Andivi gehört worden / gebutzt / geschnitten / gebrühet / gekochet / mit Eyerdotter verfertiget und angericht. In dergleichen zerhackte Kräuter-Suppen

pen taugt nicht allein das weisse Geflügel / sondern auch allerhand gefüllt und ungefüllte Brüst / und dergleichen weiß-gesotten Kalb- Schaaf- und Lammfleisch.

No. 70. Eine Suppen mit gesottnen Hünlein und geschnittnen Spargel / dann mit gebachnen Spargel umlegt.

NImm ein Hun oder Hünlein / und sieds auf die bekannte Weiß / hernach auch den Spargel / schneide selbigen von vornen her nacheinander biß hinten an das Harte / Bröckleinweiß ab / wirff das Harte hinweg / und thue denselben vor- oder nach dem Schneiden in einem siedig-gesaltznen Wasser gar ein wenig überbrühen / auch wiederum abkühlen / leg einen mit Nägel bestecktèn Zwiffel / sammt ein wenig gehackten Petersil darzu / röste solches mit einem Stäublein Meel ein wenig im Butter / giesse gute Fleischbrühe daran / mache Eyerdotter mit Muscatnuß / Butter und Lemoni-Safft fertig / setz die Schüssel mit geröstem Brod auf / schütte ein wenig daran / leg das Hun oder Hünlein auf die Mitte / nimm lange gebrühete Spargel / welche du gleich anfangs aufheben must / binde drey und drey beysammen / ziehe solche durch ein Salbey-Taiglein / bachs aus heissem Schmaltz / schneid den Faden ab / und richte ihn nach der Läng um die Suppen herum / rühre die zubereitete Eyerdotter unter die geschnittne und siedende Spargel / legs auf die Suppen / und trags warm auf.

No. 71. Ein Suppen von jungen Hopffen mit einem Hun oder Hünlein.

DJe Hüner / oder Hünlein / werden auf allgemeine Art schön weiß gesotten / der Hopffen aber sauber geklaubt / gewaschen / und gleich dem Spargel gebrühet / gekocht / auch zuletzt mit Eyerdotter verfertiget / wie oben bey dem Spargel

gehört worden. Hernach mache ein gut grün-Eingerührtes mit klein-gehackten Petersil / verfertige daraus einen Crantz / damit solcher auswendig um die Schüssel gelegt werde / spicke denselben über und über mit kurtz und gleichem Hopffen / gleichwie mans pflegt mit geschnittnen Mandlen oder Pisdazi zuthun / setz die Schüssel / sammt den Crantz und gebähten Brod auf / giesse gute Fleischbrühe daran / lege die Hüner oder Hünlein darauf / und den zugerichten Hopffen mit der Dotterbrühe herum / so ist es fertig.

No. 72. Eine Suppen mit grün-gefüllten Hünlein / und Kapäunlein von Spinat gemacht.

Erstlichen nimm Brüßlein / und wann dieselbe überbrühet / so schneide solche klein-gewürfflet / und röste es hernach mit etwas klein-gehackten Zwiffel und Petersil im Butter / besprengs auch mit nöthigem Saltz und Pfeffer: Unterdessen klaube / wasche und brühe den Spinat / wie sonsten gebräuchig / trucke das Wasser aus / nimm ein kleinen Theil darvon / und hacke ihn klein mit ein wenig Petersilkraut / den andern Theil aber lasse gantz / lege überall einen mit Näglein bestecketen Zwiffel darzu / gewürtz auch mit ein wenig Pfeffer / Saltz und Muscatnuß / röste solche zwey Theil im Butter / und giesse an den gehackten ein wenig Fleischbrühe / setz alsdann auf ein Glütlein: Darnach nimm etlich grosse Blätter von Spinat oder Büssenkraut / stosse dise in heisses Wasser / daß sie welck werden / und fülle solche mit dem gerösten gantzen Spinat und Brüßlein / machs von der Füll so groß / daß man eins auf einmal in den Mund schieben kan / verfertige auch so viel / daß du damit um den Rannfft der Schüssel zu legen bestehest / von diser Füll thue auch etlich andere lange Strützel machen / und lege sie nebeneinander in ein mit Butter bestrichnes Geschirr / zuvor aber / ehe du solche hinein legest / must du das zubereitete

Geschirr

Geschirr mit klein-gebähtem Semmel-Brod / und klein-gehackten Peterſil vermiſchter beſtreuen / alsdann richte die Kapäunlein nebeneinander darein / begieß es oben mit Butter / und beſprenge ſie auch zugleich mit dem angemachten Brod / ſetz auf / gib unten und oben Glut; bereite ingleichen Eyerdotter mit gar ein wenig Lemoni-Safft / friſchen Butter und Muſcatnuß / ſetz die Schüſſel mit gebähtem Brod auf / ſchütte ein wenig daran / haſt ein geſottnes Hun / Hünlein oder Capäunlein geſotten / ſo legs auf die Mitte / gieſſe von der Brühe noch etwas an den gehackten Spinat / rühre geſchwind die Eyerdotter darein / gibs auf der Suppen herum / lege die lange Strützel Sternweiß darauf / haſt noch etwas von denen geröſten Brüßlein / richts entzwiſchen / und die Kapäunlein herum.

NB. Wann diſe Suppen für Perſonen gehört / die etwann Liebhaber des Parmaſan-Käß ſeyn / ſo kan dergleichen untermiſcht / und zu End darauf geſtreuet / und ohne die Brüß verfertiget werden.

N°. 73. Eine Suppen mit gefüllten Hünlein / grünem Peterſil und Lemoni-Safft frycaſſirt.

NImm sauber-gebutzte Hünlein / bereite ſie zum Füllen / wie ſchon offt gehört / verfertige alsdann die Füll mit klein-gehacktem Peterſil / röſte denſelben mit friſch-geriebenen Semmel-Broſen im Butter / und machs mit Eyer / und Milchram in rechter Dicke / gewürtz mit Muſcatnuß / fülle damit die Hünlein / und laß mit einem Büſchlein Peterſil in guter Fleiſch-Brühe zugedeckter gemach ſieden: Schneid ein weiß Brod oder Semmel / röſte es gleichfalls mit klein-gehacktem Peterſil im Butter / legs in die Schüſſel / ſetz mit ein wenig guter Fleiſchbrühe auf eine Glut / bereite Eyerdotter in ein Geſchirrlein mit geriebner Muſcatnuß / klein-gehackten Peterſil / friſchen Butter und Lemoni-Safft / richte die Hünlein auf die Suppen / ſeige

die-

dieselbige Brühe siediger an die Eyerdotter / und rührs geschwind ab / habe Obacht / daß es nicht dopffig werde / gibs über die Suppen herum / regaliers mit geschnittnen Lemoni / und gebachnen Petersil / so ist es fertig.

No. 74. Anderst gefüllt oder ungefüllt mit Brüß in einer Butter-Brühe / und im Anrichten fricassirt.

Erstens nimm die Hünlein nach Belieben gefüllt oder ungefüllt / und lege sie sammt einem mit Näglein besteckten Zwiffel in ein Rein / giesse hernach Fleischbrühe daran / oder lasse dieselben vorhero ein wenig überbrühen / wieder abkühlen / und alsdann mit Fleischbrühe in einem besondern Geschirr gemach sieden: Die Brüß aber werden in zwey Theil getheilet / und einer gewürfflet / der ander Blätleinweiß geschnitten / nimm die klein-geschnittne auf ein Teller / lege darzu ein kleinen mit Nägel besteckten Zwiffel / und ein gutes Lemoni-Blätlein / gewürtz mit ein wenig Pfeffer / Saltz und Muscatblühe / röstS mit einem Stäublein Meel in frischem Butter / giesse auch Fleischbrühe daran / laß alsdann noch ein Weil sieden / im Anrichten hernach werden sie mit Eyerdotter / frischen Butter und Lemoni-Safft verfertiget: Unterdessen nimm auch die geblätlete Brüß / zieh solche durch einen warmen Butter / und besprenge sie mit zuvor von Pfeffer / Saltz / und klein-gehackten Petersil / angemachten Semmel-Bröslein / lege dieselbe in ein mit Butter bestrichnes Geschirr / oder Papier / gib unten und oben Glut / auf daß es eine schön liecht-gelbe Farb bekomme / setz die Schüssel mit dem Brod auf / lege die Hünlein auf die Mitte / giesse von der Brühe daran / richte die klein-geschnittne Brüß / mit dem Eyerdotter gemacht / herum / und regaliers mit denen andern / trags alsdann warm auf.

No. 75. Gesottne Hünlein auf eine Suppen mit Brüßlein / in einer gelben Zwibel-Brühe.

NImm erstlich die Brüß / lasse sie in siedig-gesaltznem Wasser ein wenig übersieden / und richte unterdessen auch die Hünlein aus welchen du gantz / oder halbe Theil machen kanst / und wann die Brüß bald genug gebrühet seyn / so lege auch die Hünlein darzu hinein / aber laß nicht mehr lang sieden / kühls zugleich mit frischem Wasser ab / nimm die schönsten Brüß und schneids zu Blätlein / gewürtz mit ein wenig Pfeffer und Saltz / besprengs auch mit ein paar Tropffen Eßig / oder Lemoni-Safft / schwings ein paarmal herüber / im Fall es nun bald zum Anrichten ist / so besprengs mit Semmel-Bröslein und Meel / bachs gleich denen Fischen aus heissem Schmaltz / und legs um den Rannfft der Schüssel / zopffe auch zimlich viel Petersil gantz kurtz ab / wirffe denselben nach denen Brüßlein in das heisse Schmaltz / aber geschwind wieder heraus / und richte ihn überall zwischen die Brüß um die Suppen herum / schneide auch die kleine Brüßlein nach deinem Gefallen / legs mit denen Hünlein sammt einem mit gantzen Näglein bestecken Zwibel in ein Rein / gewürtz mit Pfeffer und Muscatnuß / und mache mit klein-gehackten Zwiffel / Butter / auch Fleischbrühe ein gutes Zwibel-Brühlein daran / gilbs mit Saffran / setze die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse ein wenig Fleischbrühe darüber / richte die Hünlein auf die Mitte / die Brüßlein sammt der Brühe herum / hernach umlegs mit den gebachenen Brüß und Petersil wechsel-weiß / und trags warm auf.

No. 76. Eine Suppen mit weissen Schwammen / Brüß / und gesottnen Hünlein.

DJe weissen Schwammen / oder sobenahmßte Däubling / werden sauber gebutzt / nach Belieben geschnitten / und in fri-

frisches Wasser geworffen / alsdann mit denen Brüßlein zugleich in gesaltznem Wasser überbrühet / wieder sauber abgesiegen / und sammt einem gantzen Zwiffel / Rosmarin / klein-geschnittnen Petersil / auch einem Stäublein Meel im Butter geröst / gewürtz wol mit Pfeffer und Muscatnuß oder Blühe / schwings etlichmal herüber / und laß zugedeckter auf einer Glut stehen / wanns aber eine Weil gepräglet / so giesse gar ein wenig süssen Milchram zu / schwings herum / und thue es noch eine Weil auf der Glut lassen / hernach gar ein wenig gilben: Die Brüß / nachdem sie überbrühet worden / werden theils klein geschnitten / und zugleich mit denen Schwammen gekochet / die übrige aber zu dem Bachen zugerichtet / und hernach um die Suppen gelegt; setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf die Glut / hast ein gesottnes Hun / oder Hünlein / so schütte von der Brühe daran / lege die Hünlein auf die Mitte / trucke ein wenig Lemoni-Safft mit noch ein wenig Butter an die Schwammen / gibs um die Hun oder Hünlein herum / und wann sie etwann gar viel Brühe macheten / kan im Anrichten ein paar Eyerdotter darein gerührt / die gebachne Brüß aber umlegt werden.

N°. 77. Eine Suppen mit Austern / oder Müschlen / gefüllten Hünlein / dü-jùs, und Eyerdotter.

Nimm sauber-gebutzte Hünlein / soviel du wilst / untergreiffe / und richte sie zum Füllen / alsdann löse auch die Austern oder Müschelen aus denen Schaalen / und röste sie mit Semmel-Bröslein in frischem Butter / schlag ein oder mehr Eyer nach Nothdurfft daran / auch nach Geduncken Milchram / oder Fleischbrühe / damit die Füll nicht zu dick werde / gewürtz mit ein wenig Pfeffer und Muscatnuß / fülle damit die Hünlein / und laß in Fleischbrühe gemach sieden: Unterdessen mache ein wenig dü-jùs, richte auch Eyer-

dotter in ein Geschirr / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf die Glut-Pfann / giesse von der Hünlein-Brühe ein wenig daran / seige das dù-jùs durch ein härenes Sieblein / mache von der Brühe / darinnen die Hünlein gesotten / eine Dotter-Brühe / schütte das dù-jùs darunter / und gibs über die Hünlein / und auf der Suppen herum / hast ein wenig frische Dardoffel zum untermischen / ist es desto besser / regaliers mit gebachnen Knödlein oder Brüßlein / oder auch mit schönen Austern sammt den Schaalen.

No. 78. Anderst mit gefüllten Hünlein / weiß / so mit Mandlen / Semmel / Eyer und Milchram gefüllt werden.

NImm klein-gestossne Mandlen / verfertige daraus zwey Theil / mische unter den ersten Theil in Milch-geweichte Semmelschmollen / klein-gehacktes Ochsenmarck / und nach Nothdurfft Eyer / oder nur allein die Dotter / aber destomehr Milchram / gewürtz mit gar ein wenig Muscatblühe / rührs wol untereinander und füllts in die Hünlein / laß alsdann in guter Fleischbrühe gemach sieden / gib auch acht daß dir von diser Füll noch etwas überbleibe / beliebt es / so machs ein wenig süß / und verfertige subtile Kräpflein daraus / bachs aus dem Schmaltz / und nims zum regalieren: den anderen Theil der Mandlen rühre mit ein wenig siediger Fleischbrühe ab / streichs durch ein Sieblein oder Tuch / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse ein wenig gute Fleischbrühe daran / lege die gesottne Hünlein auf die Mitt / mach von der Hünlein-Brühe ein gute dicke Dotterbrühe / wann sie fertig ist / die durchgetriebne Mandel-Brühe auch darein / trucke gar ein wenig sauren Pomerantzen- oder Lemoni-Safft darauf / gibs auf die Suppen herum / und regaliers mit denen Kräpflein.

No. 79. Anderst auf jetzt-beschriebne Art/ roth.

DJe Hünlein werden ebenfalls mit Mandlen/ Semmel/ Eyer und Milchram gefüllt/ wie oben gedacht/ allein an statt des Ochsenmarck nimmet man Krebs-Butter/ ingleichem werden aus der übrig-gebliebenen Füll kleine Kräpff-lein zum Regalieren gemacht und gebachen/ der andere Theil der aufgehebten Mandlen auch mit einer rothen Krebs-Brühe durchgetrieben/ alsdann unter die Dotterbrühe gemischet und angericht/ wie gleich vorstehend gehört worden/ der Lemoni-Safft aber kan ausbleiben.

No. 80. Anderst von Hünern oder Hünlein mit Borii gefüllt oder ungefüllt.

DEr Borii wird sauber gebutzt/ das grobe grüne Kraut vornen ein wenig abgestutzt/ und rein gewaschen; alsdann nimm ein Stücklein nach dem andern/ schneids von vornenher gantz kurtz/ Bröckleinweiß/ nacheinander biß gegen der Wurtzel auf ein Fingerlanges Stücklein ab/ und behalte solche absonderlich zum Regalieren/ dañ die dicken gelben hintern Stuck seyn die besten/ lege beyde Theil mit guter fetter Fleischbrühe/ und zwar jedwedere Sort besonder in ein Rein/ thu darzu einen gantzen mit Näglein besteckten Zwibel/ ein wenig Pfeffer und Muscatblühe/ laß es sodann an die statt gemach sieden; Unterdessen mache etliche Eyerdotter mit klein-gehacktem Petersil/ frischen Butter und Lemoni-Safft fertig/ setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut/ lege die gesottne Hun oder Hünlein auf die Mitte/ richte die grosse Stuck Borii Sternweiß/ oder nach Belieben um den Rannfft herum/ mache die Dotter-Brü geschwind fertig/ mische sie unter den geschnittnen Borii, und gibs um die Hun oder Hünlein auf die Suppen/ trags hernach warm auf. Wer aber gern will/ der kan auch den Borii,

nachdem er zuvor gesäubert und geschnitten worden / ein wenig überbrühen / wieder abseigen / und erst alsdann in der Fleischbrühe oben-verstandner massen zurichten.

No. 81. Ein weiß-gesottnes Hun oder Hünlein auf der Suppen mit Peterſil-Wurtzen und Eyerdotter.

NImm die Wurtzen / schabe und wasche sie sauber / schneide die gröste zu Finger- oder halb Fingerlangen Stucken / die andere aber gantz kurtz / gleich wie die Bonen / übersiede beyde Theil ein wenig im Wasser / seigs und kühls auch wiederum ein wenig ab / lege jeden Theil besonder in ein Rein / oder röste sie zuvor im Butter / thue einen mit Näglein besteckten Zwibel darzu / gewürtz mit ein wenig Pfeffer / und schütte eine gute Fleischbrühe daran / brenn es auch ein klein wenig mit gutem Butter und einem Stäublein Meel schön gelb ein / laß sodann an die statt sieden / röste auch das Brod im Butter / legs in die Schüssel / giesse ein wenig Fleischbrühe daran / und setz auf eine Glut / bereite Eyerdotter mit Muscatnuß / richte die gesottne Hun oder Hünlein auf die Mitte / die grossen Stücklein Peterſil-Wurtzen nacheinander um den Rannft herum / mache auch geschwind die Dotter-Brühe / mische die klein-geschnittne Wurtzen darunter / und gibs oben auf die Suppen / also macht mans auch von Pastinacken und andern guten Wurtzeln.

No. 82 Ein Hünlein-Suppen auf Engelländisch / oder ein Engelländische Suppen / Caille genannt.

NImm gebutzte Hünlein / schneid ihnen die Füß sammt dem Kopff und Halß ab / besprengs mit ein wenig Saltz / und fülle sie mit einer guten Füll / alsdann stecke es an einen Spiß / verbinde sie wol mit einem von Butter bestrichenem Papier / und brats gar an die statt / hernach bereite die Brühe also: Nimm klein-gestossne Mandel / in Milchram geweichte

weichte Semmel / gesottne Petersil-Wurtzen und Muscatblühe / stesse dises in einem Mörsel wol untereinander / gieß gute Fleischbrühe daran / und treibs durch ein härenes Sieblein / setze die Schüssel mit gebähten Schnitten / und ein wenig Fleischbrühe auf / bereite Eyerdotter mit gar ein wenig Lemoni-Safft / ziehe die Hünlein ab / legs auf die Mitte der Suppen / rühre die Eyerdotter geschwind in die siedheisse durchgetriebne Brühe / und gibs warmer auf die Suppen / trags sodann auf.

NB. Nachdem du die Brühe durchgetrieben hast / must du dieselbe nicht mehr sieden lassen / dann sie sonsten sehr dopffig wurde / absonderlich / wann die Eyerdotter darein gerühret worden seyn.

No. 83. Anderst von Hünlein mit Milchram auf Engelländische Manier.

Nstlich hacke die Leber und Mäglein von denen Hünlein / mit in Milchram geweichter Semmel und Petersil / gewürtze solches wol mit Muscatblühe oder Muscatnuß / und Saltz / fülle darmit die Hünlein / legs mit Fleischbrühe und Milchram vermischt in ein Rein / thue einen gantzen mit Näglein besteckten Zwiffel / sammt ein wenig zusamm-gebundenen Petersil-Wurtzen darzu / und laß es also genug sieden / nimm gebähte Schnitten in die Schüssel / giesse ein wenig Fleischbrühe daran / lege die Hüner darauf / mische geschwind Eyerdotter in die siedende Brühe / schütte die Schüssel vollan / regaliers so gut du kanst / und trags warm auf.

No. 84. Eine Suppen von Hünlein mit Milchram und Maurachen.

Nimm gebutzte Hünlein und siede sie / nachdem dieselbe zuvor sauber gewaschen / auch überbrühet seyn / mit guter Fleischbrühe / Pfeffer / Muscatnuß / und einem gantzen

von

von Nägel bestecktem Zwibel/ auch Petersil-Wurtzen/ gar an die statt; Unterdessen werden auch die Maurachen sauber geklaubt/ gewaschen / wol gewürtzt / gesaltzen / und mit klein-gehacktem Zwiffel / auch ein wenig Meel im Butter geröstet / und mit gutem süssen Milchram verfertiget / setz eine Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse von der Hünlein-Brühe daran/ lege die Hünlein auf die Mitte / die übrige Brühe aber vermische mit denen Maurachen und Milchram / auch noch ein wenig frischen Butter / und gibs auf die Suppen / so ists fertig. Wilst du so drucke im Anrichten etliche Tropffen Lemoni-Safft darauf; Nimm auch zwey kleine Hünlein / mache Stücklein daraus / schlags ein wenig mit einem breiten Messer/ laß es in siedig-gesaltznem Wasser ein wenig anlauffen / seig und kühle sie wieder ein wenig ab / ziechs durch Eyer / oder ein Taiglein mit klein-gehacktem Petersil gemacht/ oder kehrs gleich im Meel um / und bachs wie die Fisch aus heissem Schmaltz/ leg es warmer um die Schüssel / und trags auf.

Das Vierdte Capitel.

Von alten Hünern.

No. 85. Eine Suppen von zwey alten Hünern/ ein gantzes auf die Mitte / das andere aber abgelößt zu Knödlein; die Beiner gestoffen / mit hart-gesottnen Eyerdotter/ oder fricassirt.

NAchdem die Hüner sauber gebutzt/ und ausgenommen seyn/ so nimm die erste / schrencke die Flügel / stutz die Füß ab / stecke die Schenckel ein / und laß sie mit dem Rindfleisch schön weiß an die statt sieden; Unterdessen thue auch von dem andern Hun das Brät sauber von den Beinern herablösen/

lösen / legs auf ein Hackbrett / und hacke es klein mit genugsamer Nieren-Fetten / oder Ochsenmarck / und guten süssen Milchram / gewürtz mit Saltz und Muscatblühe / gegen der letzt mische nach Nothdurfft Eyer / und in Milchram geweichte Semmelschmollen darunter / schlage ein Knödlein davon in siedige Fleischbrühe / koste es / damit du siehest / ob sie recht an Geschmack / auch nicht zu starck / oder weich werden / mache alsdann aus disem Gehäck kleine Knödlein / lege sie nacheinander auf eine Schüssel oder saubers Brettlein / seige gleich vor dem Anrichten eine klare Fleischbrühe in ein Rein / setz auf eine Glut / gilbs ein wenig / wann es siedet / so lege die gemachte Knödlein darein: Die abgelößte Bein aber werden gleich / wann das Brät herab gelößt ist / mit einem Faden zusammen gebunden / und auch bey dem Rindfleisch gesotten / hernach gestossen / mit ein wenig Fleischbrühe durch ein Tuch oder häres Sieblein gestrichen / und warm behalten: Setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse ein wenig von der Fleisch- oder Knödlein-Brühe daran / lege das gesottne Hun auf die Mitt / mache von den Knödlein einen Crantz um die Schüssel herum / und gib die andern zuletzt auch auf die Suppen um das Hun / nimm ein paar Eyerdotter / und verfertige von der siedigen Knödlein-Brühe eine Dotterbrühe / gibs sammt den Gestossnen über die Suppen her / und trags warm auf.

NB. Wann es beliebt / kan das gesottne Hun ausbleiben / und nur eines zu denen Knödlein genommen / und auf obbeschriebene Art verfertiget werden.

№ 86. Anderst mit / von einer Henn / und süssen Milch-Ram / im Ofen gebachnen Würstlen und Knödlein.

Nimm ein gebutztes Hun / und löse das Brät herab / hack / und mache es gantz auf die gleich jetzt vorher-beschriebne Art zu einen Knödlein-Taig / und verfertige daraus zwey Theil / aus einem richte kleine Knödlein / aus dem

andern aber lange Strützel / legs in ein mit Butter bestrichnes Geschirr / schütte nach Nothdurfft süssen Ram daran / und setz in einen warmen Ofen / gibe auch obacht / daß dir solche nicht gar zu trucken werden: Währenden disen siede auch die abgelößte Beiner / mache ein Gestossnes daraus / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / spreng ein wenig klein-gehackten Petersil darauf / giesse ein wenig Fleischbrühe daran / deck es zu / und laß eine Weil stehen / nimm die Strützel aus dem Ofen / wilt du / so spicke sie mit Pinioli, Pisdazi, oder lang-geschnittnen Mandlen / regaliere die Schüssel darmit / die übrigen aber lege Sternweiß auf die Suppen / und die Knödlein überall entzwischen / treibe den in dem Geschirr zuruck-gebliebenen Ram durch ein Sieblein / und gibe ihn sammt dem Gestossnen auf die Suppen / und trags warm auf. Beliebt es / so kan auch ein angeschlagenes Hun gleich denen Strützlen zugericht / gespickt / und im Anrichten auf die Mitte geleget werden.

№ 87. Eine braune Suppen mit gebachenen Höner-Knödlein / Strützlen / Petersil-Wurtzen / dù-jùs, und Maurachen.

ERstlich nimm einen Buschen gebutzte Petersil-Wurtzen / binde selbige zusammen / und laß sie bey dem Rindfleisch oder anderstwo weich sieden / alsdann schneide solche gantz kurtz Bröckelweiß nacheinander ab / legs in eine Schüssel / sprengs mit ein wenig Meel / und bachs hernach mit denen Knödlein aus heissem Schmaltz / mache auch vom Kalb- oder Rindfleisch ein wenig dù-jùs, und von dem Hennen-Brät Knödlein und Strützel / wie oben schon zweymal gedacht ist / wann der Knödlein-Teig gut und wol zugericht ist / so verfertige Knödlein und Strützel auf ein sauberes Brettlein / und bache solche aus heissem Schmaltz schön liecht-braun heraus / deßgleichen auch die Petersil-Wurtzen / lege jedes besonder in ein Rein/

wie

wie auch die Maurachen / wann sie zuvor sauber geklaubt / gebutzt / gewaschen / gebrühet / gewürtzt / und sammt einem Stäublein Meel im Butter geröst seyn / treibe das dü-jüs durch ein häres Sieblein / giesse überall mit Beyhülff nöthiger Fleisch-Brühe ein wenig daran / laß gemach auf einem Glütlein an die statt sieden / und gibe acht / das solches alles nicht versaltzen wird: Setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / schütte ein wenig daran / mache von den gebachenen Knödlein einen Krantz um die Schüssel / lege die übrigen in die Mitte / die Strützel Sternweiß herum / und die Petersil-Wurtzen mit denen Maurachen wechselweiß eingetheilt / so ist es fertig / trags hernach warm auf.

No. 88. Eine Suppen von einem wol-gesottnen Hun / Strützlen mit Petersil / sammt denen Wurtzen / auch Eyerdotter.

Köstlich nimm ein weichgesottnes Hun / löse das Brät von denen Beinern herab / und hacke oder stosse es klein / sammt ein wenig Zwibel und Petersil-Kraut / mache darmit von einem paar Eyer / Milchram / und frischen Butter ein wenig Eingerührtes / deßgleichen röste in Butter oder frischem Ochsenmarck neu-geriebne Semmel-Brößlein / nim̃e alsdann das Gehäck / das Eingerührte / und die geröste Sem̃el-Brößlein / mit noch ein wenig klein-gehackten Marck und Milchram / mische diß alles untereinander / mach es nicht gar zu dünn / schlag auch ein Ey / oder zwey Dotter daran / gewürtz wol mit Muscatnuß / und ein wenig Saltz / rührs nachmals untereinander / und mache darauß etliche Strützel und Knödlein / auch sonsten was du wilst / die Schüssel darmit zu regalieren / legs in eine siedige Fleischbrühe / oder in ein wenig siedigen Ram / und setz auf eine Glut oder in einen warmen Ofen / aber gib acht / daß sie nicht zerfallen / dann sie müssen nicht länger sieden / als ein frisches Ey; Unterdessen mache von denen abgelößten Beinen ein Gestoßnes /

treibs mit guter Fleischbrühe durch ein härenes Sieblein oder Tuch / und behalts warm / entzwischen lasse auch ein Büschlein gut sauber gebutzt und zusamen gebundene Petersil-Wurtzen bey dem Rindfleisch weich sieden: Setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse von der Knödlein-Brühe ein wenig daran / lege die Strützel Sternweiß darauf / nimm die Petersil-Wurtzen / schneid sie zu Bröcklein / richt selbe auf die Suppen zwischen die Strützel / regaliers mit denen übrigen Knödlein / mach geschwind ein wenig dicke Dotterbrühe / und gibe acht / daß dir nicht zusammen rinne / mische das Gestossene darunter / gibs über die Suppen her / giesse aber nicht auf die Strützel / sondern entzwischen / weil sie darvon gleichsam bemacklet / und von der trüben Brühe ungestalt werden. Ingleichem muß auch geschehen bey allen Suppen; wann etwas saubers von Geflügel / oder etwas solches darauf gelegt wird.

No. 89. Anderst mit Gehäck.

Nimm abermal ein wolgesottnes Hun / löse das Brät sauber herab / und hacke es klein / aus denen Beinern aber mache ein Gestossenes mit guter Fleischbrühe / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf ein Glut / lege darunter klein-gehackt- gutes Ochsenmarck und geriebne Muscatnuß / giesse in wenig daran daß weich wird / mach das Gestoßne wol warm / verfertige auch ein wenig Dotter-Brühe / mische das Gestossne darunter / giesse die Suppen damit an / streue das Gehäck mit der Hand darauf / und laß es zugedeckter noch ein Weil auf der Glut stehen / trags alsdann auf.

No. 90. Weiß-gesottne Hüner im Reiß.

Die Hüner / nachdem sie sauber gebutzt / ausgenommen / gestutzt / und die Schenckel eingesteckt seyn / werden mit einem

einem guten Suppen-Bein zugesetzt / und wann selbe anfangen zu sieden fleißig abgeschaumt / butze auch ein Büschlein Peter-sil-Wurtzen / legs sammt benöthigten Saltz / und einen gantzen Zwibel / oder ein gutes mit gantzen Näglein bestecktes Bröcklein Speck darzu / und lasse es gemach an die statt sieden / gibe auch unterweilen acht / daß nicht gar zu starck einsiede; Währendem di-sen klaube / und wasche auch den Reiß / soviel du vermeynest darzu nothig zu seyn / wann nun das Hun schön weich gesotten / und die Zeit zu dem Anrichten bald herbey kommet / so nimm den Reiß in ein Rein / seige von dem Hun ein klare Brühe durch ein härenes Sieblein nach Nothdurfft daran / laß auf einer Glut gemach sie-den / und schau daß der Reiß nicht gar zu dick oder zu weich wer-de / wann er von der Brühe nicht Fett genug wäre / kan man mit frischen Butter helffen / gewürtz mit geriebner Muscatnuß und ein wenig Saffran / lege die Hüner in eine Schüssel / richte den Reiß darüber an / und trags warm auf. Beliebt es so streue Parmasan-Käß darauf.

No. 91. Anderst zerlegter im Reiß.

Nimm ein gutes sauber-gebutztes Hun / stutze die Füß / und schneide die zwey Schenckel oder Biegel schön gantzer her-ab / deßgleichen auch die zwey Flügel / doch / daß ein we-nig Brät von der Brust daran bleibe / das übrige Brät von der Brust aber löse auch sauber herab zum Hacken / nimm auch den Rucken / stutze die lange Rippen beederseits / sammt der Krippen sauber darvon / mache zwey Stuck darauß / und legs sammt dem Magen / wann er zuvor gebutzt / zusammen in ein Rein / auch einen gantzen mit Nägel-bestecken Zwibel / gantze Muscatblühe / ein Sträußlein Rosmarin / halb Fleisch-brühe / und das übrig Wasser darzu / laß zugedeckter an die statt sieden / verschaum es ein wenig / und gib acht / daß sol-ches nicht übergehet; Ingleichen hacke das abgelößte Brät

von der Brust mit ein wenig guten Milchram / auch gutem Marck oder Fetten / und so es dir gefällig / kan auch die Leber darzu genommen werden / gewürtz mit Muscatblühe / und ein wenig Saltz / hacke auch darunter ein wenig in Milchram eingeweichte Semmelschmollen / und ein gantzes Ey / misch es untereinander / mache kleine Knödlein daraus / und schlags in eine gute siedige Brühe / nimm auch den Reiß in ein Nein / schütte eine gute fette Fleischbrühe / jedoch nicht gar zu viel / daß er im Einsieden schön dick werde / daran / alsdann seige die Brühe von denen gesottnen Bieglen / wie auch die Knödlein-Brühe durch ein härenes Sieblein oder Tuch daran / rührs auf / daß der Reiß in rechter Dicke werde / richte den Reiß an in eine Schüssel / lege die gesottne Bieglen auf die Mitten / und die Knödlein herum / trags also schön warm auf.

No. 92. Ein Suppen von gesottnen Hünern mit geschnittnen oder welschen Nudlen.

Nimm schön-gebutzte Hüner / schrencke die Flügel / stutze die Füß / stecke die Schenckel ein / und setze sie in einen darzu bequemen Hafen mit Rohrwasser zum Feuer / dann von dem Ziehbrunnen- oder Salpeter-Wasser wird alles Fleisch in dem Sieden roth / lasse sie anfangs schön verschaumen / lege Saltz nach Nothdurfft / auch Petersil-Wurtzen und gantze Muscatblühe darzu / und thue es an die statt gemach sieden lassen / alsdann mache von schönen Meel und Eyer einen festen Taig walge ihn dünn aus / und schneide die Nudlen in der Länge eines halben Fingers / und gantz dünn wie ein Faden / dann wann mans gar zu lang läßt / seynd sie gar unbequem und verdrüßlich zu essen / mache ein siedheiß gesaltzen Wasser in einer Pfannen fertig / brühe die Nudel darein / seige es wieder ab / und thue sie hernach mit dem kalten Wasser / doch nicht gar zu starck / dann sonsten werden sie gantz abgeschmack / abkühlen / legs

legs wiederum in ein Rein mit guter Hüner-Brühe / mache sie recht mit frischem Butter / Saltz und Saffran / lasse es noch einmal aufsieden / lege die gesottne Hüner in die Schüssel / und die Nudlen darüber. Hast du aber welsche Nudlen / so werden selbige / wann sie ohne diß sauber seynd / gleich truckner in ein Rein geleget / Fleischbrühe / Butter / oder fette Hüner-Brühe / und ein wenig Saffran daran gethan / an die statt aber nicht lang gesotten / und über die Hüner angericht / auch hernach schön warmer zur Tafel aufgetragen.

No. 93. Gesottne Hüner mit gehacktem Taig.

Die Hüner werden gebutzt / zugesetzt / und gesotten auf allgemeine Art / wie schon gedacht: Unterdessen nim̃ ein schönes Meel auf ein Brett / und mache mit Eyer einen gantz festen Taig daraus / balle denselben zusam̃en so gut du kanst / und reibe ihn an einem Ribeisen / oder nimm gleich die Hackmesser / und / nachdeme der Taig zusammen gemacht ist worden / hacke ihn wiederum zu kleinen Bröslein / hernach überbrühe es / und richts zu mit Fleischbrühe / Saffran und Butter / wie die geschnittnen Nudlen / alsdann lege die gesottne Hünerin die Schüssel / und den gehackten Taig darüber. Wer ein Liebhaber ist / dem streuet man auch geriebnen Käß darauf: Sieht wie eine Gersten.

No. 94. Anderst mit Petersil-Wurtzeln.

Nimm ein gutes sauber-gebutztes Hun / setz dasselbige zu / mit einem Buschen sauber-geschabner Petersil-Wurtzeln / auch einen gantzen mit Nägel-besteckten Zwibel / und gantzer Muscatblühe / laß miteinander an die statt sieden / jedoch sobald die Wurtzeln wol weich bey dem Hun gesotten seyn / so hebe selbige wieder heraus / und schneide sie auf einen Teller nach Belieben Bröckleinweiß / legs wiederum in ein Rein / brenns

brenns mit obgedachter Hüner-Brühe ein wenig ein / gilbs mit Saffran / und setz es wieder auf: Währendem disen nimm auch die Leber von dem Hun / hacke dieselbige mit ein wenig in Butter-geröster Semmel / und ein wenig Ochsenmarck oder etwas Fetten klein / schlag ein Ey mit ein wenig Saltz und Muscatnuß daran / mische es untereinander / und mache kleine Knödlein daraus / legs mit siediger Fleischbrühe in ein Rein / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut-Pfann / giesse ein wenig Hüner-Brühe daran / leg die gesottne auf die Mitt / richte auch die zubereitete Petersil-Wurtzeln auf und um das Hun herum / und die Knödlein auswendig um den Rannfft der Schüssel / trags sodann warm auf.

No. 95. Ein Weiß-gestossnes für Krancke und vornehme Personen.

NJmm ein gutes Hun oder Kapaun / setz denselbigen sammt einem guten Suppen-Bein zum Feuer / verschaum es / saltz ein wenig / und laß sieden biß das Hun oder der Kapaun wol weich gesotten ist / lege ein wenig gantze Muscatblühe in den Hafen / thue alsdann das Hun heraus nehmen / und laß kalt werden / wann solches geschehen / löse das weisse Brät von der Brust / und stoß es in einem Mörser gantz klein / daß man alles mit der siedigen Fleischbrühe durch ein Sieblein treiben kan / beliebt es / so kan auch ein wenig eingeweichte Semmelschmollen darunter gestossen / und durchgetrieben werden / mach es in der Dicke als wie ein dicke Dotter-Brühe / auch recht im Saltz / und laß selbes nach dem Durchtreiben nicht mehr sieden / jedoch wohl warm werden / rühre es wol untereinander / und gibs dem Krancken zu trincken / so ist es fertig und gut.

№. 96. Ein ander Gestossnes von den Hüner-Beinern.

Nimm die Bein von einem frisch-gesottnen oder gebratnen Hun / das Brät kan anderst wohin gebraucht werden / thue den Halß / die Flügel / sammt denen übrigen Beinern mit ein oder zwey gebähten Schnittlein in einem Mörsel gantz klein stossen / giesse ein wenig gute Fleischbrühe daran / gewürtz mit Muscatblühe / rührs durcheinander / und treibs durch ein Tuch oder härenes Sieblein / machs auch in der Dicken nach deinem Gefallen / laß nach dem Durchtreiben nicht mehr sieden / doch aber wol warm werden / und gib es dem Krancken / ist es aber für andere Leuth / kan solches über gebähtes Brod angerichtet / auch so es beliebt / zugleich im Anrichten ein wenig Dotter-Brühe gemachet / und zu dem Gestossnen gemischet werden.

№. 97. Ein Hüner-Sultz in Flaschen vor krancke und schwache Personen.

Nimm ein oder zwey gesunde Hüner / die nicht gar fett / jedoch wol brätig seynd / butze sie sauber / und zerhacke selbe zu kleinen Stücklein / deßgleichen auch ein Stücklein Kalbfleisch / welches in etwas Knochen hat / so ebenfalls gleich dem Hun klein gehackt / alsdann aber zusammen gemischet wird / hernach lege darzu ein wenig frischen Rosmarin / Saffran und Muscatblühe / und wann der Krancke keinen hitzigen Zustand hat / kan das Kalbfleisch / so zerhackt ist / mit gar ein wenig guten Oesterreicher Wein angefeuchtet werden / thue auch etliche Gold-Blätlein darzu / und gar ein wenig Saltz / fülls alsdann in ein oder mehr silber- und zinnerne Flaschen / nach disem hencke solche Flaschen biß an die Schrauben in einen mit siedigem Wasser angefüllten Kessel oder Hafen / und

laß also drey biß vier Stund in stätem Sud sieden / thue auch einen Hafen mit siedigem Wasser auf der Seiten behalten / auf daß du den Hafen mit den Flaschen / so offt er in etwas eingesotten hat / wiederum damit einfüllen kanst / wann dann die Zeit vollendet / so nimme die Flaschen heraus / und seige die Sultz / welche sich in der Flaschen befindet / durch ein Tuch in ein sauberes Geschirr / trucke auch das Fleisch sauber aus / und thue ingleichem das Fette von oben hinweg / die Sultz hebe fleißig zugedeckter sauber auf / und so offt man dem Krancken ein Suppen gibt / thut man einen Löffelvoll Sultz darzu.

N°. 98. Ein zerlegtes Hun gesottner auf die Suppen fricassirt.

Nimm ein schön-gebutztes Hun / laß dise bey dem gewöhnlichen Rindfleisch oder sonsten mit einem guten Suppen-Bein besonder sieden / verfertige auch etwann zwey / drey biß vier Eyerdotter / nachdem die Suppen groß wird / in einem Häfelein mit geriebner Muscatnuß und klein-gehacktem Petersil / und richte einen halb- oder gantzen Lemoni in Bereitschafft: Dann nimm die Schüssel mit gebähtem Brod / setz auf eine Glut / giesse ein wenig gute / fette Hüner-Brühe daran / decks zu / und laß ein wenig weichen / hernach thue das gesottne Hun fein sauber zerlegen / die zerlegte Stuck aber ordentlich mitten auf die Suppen richten / sodann mache geschwind mit der siedigen Hüner-Brühe die Dotter-Brühe / rührs auf einer Glut geschwind untereinander / biß die Dotter anfangen anzuziehen und dicklecht zu werden / gibe aber acht daß selbe nicht siedet / dann sonsten solche dopfig wurde / rühre noch ein Stücklein frischen Butter sammt dem Lemoni-Safft darein / und gibs über die Suppen / regaliers so gut du kanst / trags also warm auf.

No. 99. Ein gefülltes Hun / oder ein Kapaun auf eine mit Selleri / weiß.

NImm ein gutes wolgebutztes Hun/oder Kapaunen/löse das weisse Brät auf der Brust so viel möglich unter der Haut heraus / hacke dasselbig auf einem Brett gantz klein / gewürtz mit Saltz / und wol mit Muscatnuß oder Blühe / thue auch nachmahls ein frisches Ochsenmarck / in Milch-ram geweichte Semmelschmollen / und zwey oder drey Eyer darunter hacken / fülle von disem Taig dem Kapaun die Brust wieder ein / und aus dem übrigen Taig mache Knödlein / welche hernach gleich vor dem Anrichten in Fleischbrühe können gesotten werden / den gefüllten Kapaun aber lasse besonder in einer Rein mit guter Fleischbrühe gemach sieden / damit er dir nicht aufspringt; Nimm auch schöne / grosse Selleri-Wurtzeln / und wann selbige sauber gebutzt seynd / so schneide sie nach Belieben zu Stücklein / überbrühe es ein weinig / legs sodann mit guter Fleischbrühe sammt ein wenig Pfeffer und frischen Butter in ein Rein / und laß auf einer Glut an die statt sieden / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse ein wenig fette Fleischbrühe daran / verfertige etliche Eyerdotter mit geriebner Muscatnuß in ein Geschirrlein / lege den gefüllten Kapaun/oder das Hun auf die Suppen/und mache von derselben Brühe die Dotter-Brühe / richte die Selleri-Wurtzeln/ und Knödlein wechselweiß herum / und schütte die Dotter-Brühe darüber / trags sodann warm auf / ist gut.

No. 100. Eine Suppen mit einem gesottnen Hun / das grüne Kraut von Selleri/und dù-jùs.

NImm ein gut-wolgebutztes Hun / schneid die Füß ab / steck die Schenckel ein / setze sie zu / und laß selbe an die statt sieden: Unterdessen mache auch das jùs, oder dù-jùs, wie solches bey No. 7. im 1. Capitel beschriebner zu finden

ist; alsdann nimm auch ein schön grünes / oder auch das gelbe Kraut von Selleri / wasche es sauber / und schneide solches zu gantz kurtzen Stücklein / wasche dasselbe wiederum aus / seige es ab / und thue es im Wasser / welches zuvor gleich einer Suppen gesaltzen seyn muß / überbrühen / wieder abseigen / nachdeme aber noch ein kaltes Wasser darüber abgiessen / trucks geschwind wieder aus / und legs in eine Schüssel / gewürtz mit Pfeffer / laß in einer Rein einen Butter warm werden / wirff das Kraut darein / und schwings etlichmal herüber / giesse von oben der braunen Brühe daran / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / schütte ein wenig gute Fleischbrühe darüber / lege das Hun auf die Mitte / das Kraut herum / und die übrige braune Brühe völlig darüber / trags also schön warm auf.

No. 101. Anderst mit Selleri-Kraut / auch dessen Wurtzeln gebrühet / und gebachen / mit dù-jùs, und Bratwürsten.

BEreite das Selleri-Kraut / wie oben gedacht / deßgleichen auch die dù-jùs, nimm die Selleri-Wurtzeln / butze und schneide sie zu Stucken / überbrühe sie / biß daß sie weich werden / seigs wieder ab / besprengs ein wenig mit Pfeffer / schwings im Meel / und bachs aus heissem Schmaltz / legs sodann mit ein wenig dù-jùs in ein Rein / hernach nimm etliche Bratwürst / laß ein paar gantz / die andere aber drähe zu halb Finger-langen Drümmlein ab / und röste sie alle in einer Pfann mit ein wenig Butter / doch nicht gar zu schnell / daß selbe nicht stinckend werden / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / schütte ein wenig von der dù-jùs, ein wenig Fleischbrühe / und etwas von denen Würsten aus der Pfann daran / giesse auch das Fette oben von der dù-jùs, und von denen Bratwürsten an das zubereitete Selleri-Kraut / und richte solches oben auf der Suppen herum / lege die zwey gantze

tze Bratwürst auf die Mitte / die übrigen Drümmlein wechselweiß um die Suppen herum / und trags warm auf.

NB. Dise obbeschriebene Suppen kan auch auf gleiche Weiß von geschnittnen Andivi gemacht werden / allein anstatt der gebachnen Selleri-Wurtzeln mach gute Fleisch-Knödlein.

No. 102. Eine gute Suppen von Saurampffen mit einem gesottnen Hun oder Kapaunen.

NJmm ein sauber-gebutztes Hun / stutz dieselbige / oder lasse Flügel und Halß daran / schrencke die Flügel / stecke den Kopff darunter / und die Schenckel ein / laß es sodann mit einem Stuck Rindfleisch schön weich und weiß sieden / nimm hernach auch ein gute Handvoll oder nach deinem Geduncken Saurampffen-Kraut / klaube / wasche und hacke dasselbige ein wenig / lege darzu einen gantzen mit Näglein bestecktem Zwibel / ein wenig Pfeffer / ein Stücklein Rinden von oben einer Semmel / ein Stäublein Meel / und röste dises alles im Butter / thue auch nach disem von oben der fetten Hüner-Brühe daran gieſſen / verfertige unterdessen auch Eyerdotter mit geriebner Muscatnuß in ein Geschirrlein / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / schütte ein wenig von oben der grünen / und von der Hüner-Brühe daran / lege das Hun auf die Mitte / nimm den Zwibel sammt der Semmel-Rinden heraus / und rühre geschwind die Eyerdotter in das Grüne / machs in rechter Dicke / und gibs über die Suppen / trags alsdann warm auf.

No. 103. Eine Suppen von Hüner-Mäglein und Leberlein mit Eyerdotter.

LEstlich nimm die Mäglein allein / übersiede sie ein wenig / seigs wieder ab / und schneide sie zu kleinen Blättlein / oder gewürfflet / gewürtz mit Pfeffer / Rosmarin / Muscatnuß

und Saltz / lege einen mit Näglein besteckten Zwibel darzu/ schwings mit einem Stäublein Meel in warmen Butter etlichmal herüber / giesse eine gute Fleischbrühe daran/ und laß es gemach an die statt sieden / richte auch Eyerdotter mit klein-gehacktem Petersil in ein Häfelein / thue ingleichem Muscatnuß darzu / setze alsdann die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse ein wenig Brühe daran / und rühre geschwind die angemachte Dotter an die siedende Näglein / und gibs auf die Suppen ; Die Leberlein aber werden im Schmaltz oder Butter mit Pfeffer und Saltz ein wenig besprengter gebachen/ und zu dem Regalieren genommen / so ist es fertig.

No. 104. Eine Suppen von schwartz-gefüllten Hünern/ und gehacktem Kalbfleisch / auch verpapter im Ofen gedämpfft / Pinioli, und mit Gehäck-Pastetlein besetzt.

ZUm Erste hacke einen guten Speck mit ein wenig Saltz/ viel Pfeffer / Muscatnuß / auch gestossne Näglein gantz klein / und mercke : Wann man die Hüner abstichet / so wird zuvor ein paar Löffelvoll Wein oder Eßig in einem Rein warm gemachet / und der Schweiß von denen Hünern mit stätem Rühren darein aufgefangen / da nun dises geschehen/ so thut man ingleichem den mit Gewürtz gehackten Speck mit abrühren / und alsdann die Hüner ausnehmen / die Näglein sammt denen Leberlein sauber butzen / waschen / klein hacken/ und auch mit einer Handvoll Pinioli unter den aufgehebten Schweiß rühren / ist es an der Zeit / daß Austern oder Muschelen zu haben seyn / so rührt man es ebenfalls darunter/ untergreiffe die Hüner / saltze dieselbe / stutze sie / oder stecke ihnen Flügel und Fuß ein / und fülle solche mit erstgedachter Füll / auch im Fall dir der Speck zu wenig / so hilffe mit Butter oder Marck : Unterdessen übersiede auch ein wenig ein Stücklein

lein Kalbfleisch / doch nur soviel / daß nach dem Abkühlen der Safft innwendig noch etwas roth bleibt / legs auf ein Hackbret / und hacke es mit genugsamer Nieren-Fett / Pfeffer / Muscatnuß / oder Blühe / ein wenig Näglein / klein-gehackten Zwibel / Rosmarin / auch grünen Petersil untereinander gantz klein / giesse zugleich ein paar Löffelvoll Wein mit gar ein wenig Fleischbrühe darzu / bestreiche ein Rein / oder Casserol ohne Füß / mit frischem Butter / und thue ein paar Lemoni-Blätlein an den Boden / behalte von dem Gehäck so viel zuruck / daß du kanst kleine Pastetlein zum Regalieren damit einfüllen / das Andere lege in die Rein / und die gefüllte Hüner darauf / jedoch die Brust undersich / mache das Geschirr gut zu mit Taig / lasse es gleich einer Pasteten im Ofen dämpffen / und die kleine Pastetlein in demselben mit bachen: setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / schütte ein wenig daran / thue die Rein aus dem Ofen / gibe die gefüllte Hüner mit der Brust übersich auf die Mitte / das Gehäck sammt wenigen Brühe oben herum / und regaliers mit denen kleinen Pastetlein / so ists fertig. Wann die Brühe in der Rein zu wenig / so kan mit Fleischbrühe geholffen werden / trags alsdann warm auf.

Das Fünffte Capitel.

Von Tauben.

№ 105. Ein braune Suppen von Tauben / dù-jùs, Hüner-Mäglein und Leberlein / gebachenen Knödlein / Maurachen / mit oder ohne Austern / und mit gebachenen Brüßlein umlegt / auf grosse Schüssel.

Erstlich werden die Tauben gantz auf diese Weiß zugerichtet / wie oben bey № 7. im 1. Capitel von denen Aenten

gehört

gehört worden / desgleichen auch die dù-jùs; oder braune Brühe / nicht weniger die Maurachen / gebachne Knödlein und Austern / die Hüner-Mäglein / nachdem sie sauber gebutzt / und ein wenig überbrühet / werden selbige wieder abgesigen / und in einem Häfelein mit Fleischbrühe an die statt gesotten / alsdann nach Belieben Blätlein- oder Bröcklein-weiß geschnitten / hernach wieder in ein Geschirrlein mit ein wenig Pfeffer gethan / von oben der braunen Brühe / welche etwas fett / daran gegossen / und warm gesetzt. Die Leberlein aber werden mit ein wenig Pfeffer nach Belieben geschnitten / im Butter geröst / und erst nach solchem gesaltzen / auch also auf die Suppen behalten; Die Brüß / nachdem sie gewaschen / gebrühet und abgesigen / werden selbige von denen Drossen geklaubt / die schönsten Blätlein-weiß geschnitten / mit ein wenig Pfeffer / Saltz / klein-geschnittnen Rosmarin / und Petersil besprengt / mit Wein und ein wenig mit Lemoni-Safft getröpfft / etlichmal umgerührt / im Meel geschwungen / oder durch ein Salbey-Taiglein gezogen / und zum Regalieren gebachen / die schlechte Brüßlein aber werden auch nach Belieben zu Bröcklein geschnitten / gesaltzen / im Butter geröst / und mit den obigen Sachen zum untermischen gebrauchet / hernach richte also an: setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse von der braunen Brühe daran / lege die Tauben Sternweiß auf die Mitte / das hintere Theil einwärts / hast du Austern gibs mit ein wenig von oben diser braunen Brühe darüber / nach disem die Mäglein / Maurachen / Knödlein / geröste Leberlein und Brüßlein schön ordentlich vermischter neben denen Tauben auf die Suppen / biß die Schüssel voll / regaliers letztlichen mit denen gebachnen Brüßlein / und trags warm auf.

N°. 106. Auf eine andere Art / mit gebachnen Petersil und Frycato.

NAchdem die Tauben gerupfft / gebutzt und ausgenommen seynd / stutze denenselben den Kopff sammt Flügel und Füß ab / oder lasse nach Belieben die Flügel daran / klopffe die Brust ein wenig mit einem Messer-Hefft / steck die Schenckel ein / und röste sie gar ein wenig im Butter oder Speck / damit dieselbige starz werden / schneide einen Speck nach deinem Gefallen / gewürtz denselben mit Pfeffer / Näglein / Muscatblühe / auch ein wenig Saltz / misch es untereinander / daß das Gewürtz an dem geschnittenen Speck hangen bleibe / alsdann spicke die Tauben darmit wol durch das Brät / dann was vorgehet wird abgeschnitten / nimm die Tauben / sammt einem gantzen Zwibel / einem guten Lemoni-Blätlein / Rosmarin / ein paar Lorbeer / einen Brocken Butter / und etlich Tropffen weissen Wein / legs alles zusammen in ein Rein / vermach dieselbe / setz auf ein Glütlein / und laß es dämpffen; Entzwischen nimm auch ein Buschen gute Petersil-Wurtzeln / binde sie zusammen / laß es mit dem Rindfleisch sieden / und wann sie weich / so schneide sie nach deinem Belieben zu Bröcklein / thue dieselben ein wenig pfeffern / im Meel umkehren / und gleich denen Fischen schön liecht-braun aus heissem Schmaltz bachen / legs in ein Rein und setz es auf die Seiten: Nimm dann auch von einem Kalbschlegel ein Stuck sogenanntes Knödlein-Fleisch / schneids überzwerch zu Flecklein / klopffs mit einem Messer wol / spicke sie alsdann mit Speck / gewürtz auch mit ein wenig Näglein / Pfeffer und Muscatblühe / auch gar ein wenig Saltz und Rosmarin / bestreue ein verzinntes Geschirz mit Butter / lege die Flecklein nacheinander hinein / jedoch den Speck unter sich / setz auf ein starcke Glut / und laß es schön liecht-braun werden / gib aber wol acht / daß sie nicht angebrennet und stinckend werden / kehrs alsdann um / und laß auch ein wenig eine Farb

bekommen; nimm das Fleisch mit einer Gabel sammt der Fetten herauß/ thue es in ein anderes Geschirrlein/ decks zu/ und behalts warm zum Regalieren/ giesse ein wenig Fleischbrühe in das Geschirr/ wo das Fleisch gelegen ist/ damit dieselbige von dem zuruck-gelassenen Prüntzen eine Farb/ sammt dem Geschmack bekommet/ seigs durch ein Sieblein an die Petersil-Wurtzeln/ setz auf/ laß es warm werden/ und richts alsdann an/ setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut/ schütte ein wenig Fleischbrühe daran/ nimm die Tauben/ giesse die Fetten darvon an die Petersil-Wurtzeln/ lege die Tauben/ sammt ihrer wenigen Brühe auf die Mitte in die Suppen/ schwing die Petersil-Wurtzeln herüber/ gib aber acht/ daß sie nicht gar zu fett seyn/ richts um die Tauben herum/ hernach nimm das Kalbfleisch/ schwings auch einmal herüber/ legs um den Rannfft der Schüssel/ und trags auf.

Nº. 107. Eine braune Suppen von Tauben mit gefüllten Schwämmen/ Dardoffel mit dù-jùs.

NAch ein braune dù-jùs von Kalb- oder Rindfleisch/ und bräune die Tauben auch gleich darmit; dann nimm sauber-gebutzte Schwammen/ so groß du sie haben kanst/ fülle sie mit gutem Gehäck und wenig Dardoffel, legs in ein Geschirr/ gib unten und oben Glut/ lege die Tauben auf die Mitte/ und die Schwammen herum.

Nº. 108. Anderst von Tauben in gelber Lemoni-Brühe mit Eyerdotter verfertiget.

NAchdem die Tauben sauber gebutzt/ gestutzt/ und die Schenckel eingestecket seyn/ werden selbe gar ein wenig überbrühet/ abgekühlet/ und in ein Rein/ sammt einem gantzen mit Näglein besteckten Zwibel/ einem Sträußlein Rosmarin/ und einem guten Lemoni-Blätlein gelegt/ ein gute Fleisch-Brühe/ samt ein wenig weissen Wein daran gegossen/ und

zuge-

zugedeckter an die statt sieden gelassen / alsdann die Schüssel mit gebähten Schnitten auf eine Glut gesetzet / und ein wenig gute Fleischbrühe daran geschüttet / nach diesem schlage Eyerdotter mit geriebner Muscatnuß an der Zahl nach Nothdurfft in ein Häfelein / lege die Tauben auf die Mitte der Suppen / giesse die sedige Brühe an die zubereitete Eyerdotter / jedoch gib acht daß es dir nicht dopffig wird / thue ein Brocken Butter darein / sammt ein wenig Lemoni-Safft / rührs wol ab / und schütts auf die Suppen um die Tauben herum / regaliers so gut du kanst / und trags auf; schau daß nicht zu sauer wird.

N°. 109. Abermal eine gelbe Suppen von Tauben mit Caulifior, Knödlein und Strützlen.

NImm schön-gebutzte Tauben / untergreiffe sie zum Füllen / alsdann nimm ein Knödlein-Fleisch / hack es klein / saltz und gewürtz es mit gar ein wenig Pfeffer / aber wol mit Muscatnuß / giesse im Hacken ein wenig süssen Milchram zu / mische klein-gehackt gutes Ochsenmarck oder Fetten darunter / nimm auch in Milchram geweichte Semmel / und nach Nothdurfft Eyer darzu / fülle sodann von disem Gehäck die Tauben / von den übrigen aber mache kleine Knödlein und Strützel / welche gleich vor dem Anrichten / jedes in einem besondern Geschirrlein / in guter Fleischbrühe können gesotten werden / deßgleichen auch der Caulifior, nachdem er gebutzt / nach Belieben geschnitten und überbrühet worden / wieder ebenfalls in eine Fleischbrühe gelegt und aufgesetzt; Unterdessen setze die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / leg die gefüllte Tauben auf die Mitte / von der Brühe / wo die Tauben gelegen / mach ein wenig gute Dotter-Brühe / giesse es auf die Suppen um die Tauben herum / richte alsdann die kleine Knödlein entzwischen / die Strützel und Caulifior aber wechsel-weiß um den Nandfft / trags sodann warm auf.

No. 110. Auf eine andere Art mit Bori.

ERstlichen können die Tauben / Knödlein und Strützlen/ gantz auf erst-obbeschriebne Weiß zugerichtet werden/den Bori aber schneide nach deinem Gefallen / und nachdem er gebutzt / auch vornen abgestutzt ist / werden die Wurtzeln Fingerlang gelassen / die mittere Theil aber etwas kleiner und Bröcklein-weiß geschnitten / alsdann thue dieselben beyderseits ein wenig überbrühen / oder auch gleich also jedes besonder / sammt einem gantzen mit Näglein bestecken Zwibel / frischen Butter / Pfeffer und Muscatnuß oder Blühe in ein Rein legen / eine gute fette Fleischbrühe daran giessen und auffsetzen; Hernach thue die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut/ lege ingleichen die Tauben auf die Mitt / aus der Brühe aber mache an den Bori ein Dotter-Brühe / richte alsdann den kleingeschnittnen Bori sammt der Brühe um die Tauben herum/ die Knödlein auch darauf / und die grosse Stuck Bori, sammt den Strützlen wechsel-weiß um den Raufft der Schüssel/ trags alsdann schön warm auf.

No. 111. Eine gelbe Suppen von Tauben mit Petersil-Wurtzeln / fricassirt.

NImm schön-gebutzte Tauben / richte sie mit Fleischbrühe in ein Rein / leg auch darzu einen gantzen mit Näglein bestecken Zwibel / und ein Büschlein zusammen-gebundenes Petersil-Kraut / gewürtz mit Pfeffer und Muscatblühe/ nimm auch einen Buschen schön-gebutzte Petersil-Wurtzlen/ binde sie zusammen / und laß dieselbe bey dem Rindfleisch sieden / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse von guter Fleischbrühe daran/ nimm die Petersil-Wurtzeln/ wann sie weich genug seyn / schneid erstens die Dicke zu etwas langen Stucken / wann sie aber gar dick / auch nach der Läng entzwey / leg sie schön zierlich um die Schüssel / die kleine Bröckel-

ckelweiß geschnittne auf der Suppen herum / richte die Tauben auf die Mitt / mache aus der Brühe eine gute Dotter-Brühe mit Muscatnuß / Butter / klein-gehackten Petersil / und ein wenig Lemoni-Safft / schaue daß dir nicht dopffig wird / giesse solche oben darüber her / und trags auf.

No. 112. Auf andere Art mit Saurampffen.

Erstens richte und siede die Tauben in der Fleischbrühe / wie oben schon gehört / dann nimme auch Saurampffen / es seye hernach Garten- oder Feld-Saurampffen / klaube und wasche ihn / wirff die Stengel hinweg / und trucke das Wasser wol darvon / hacke sie klein / und nimm darzu einen gantzen mit Näglein besteckten Zwibel / auch ein wenig Pfeffer / röste es sammt einem Stäublein Meel zimlich fett in Butter / giesse Fleischbrühe daran / und laß eine Weil sieden / mache ingleichen Eyerdotter mit klein-gehackten Petersil fertig / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / schütte von der Tauben-Brühe daran / und leg die Tauben auf die Mitt / die Saurampffen aber rühre geschwind siediger mit denen Eyerdottern ab / thue zugleich ein Bröcklein frischen Butter hinein / und mach ein Salbey-Taiglein / ziehe kleine Petersil-Büschlein dardurch / bachs gleich denen Salbey-Küchlein / und regalire den Ranfft der Schüssel darmit / trags sodann warm auf; dem es beliebt / der treibt die Saurampffen durch ein Tuch.

No. 113. Eine Suppen von Tauben und Spargel.

Die Tauben werden abermal auf obbeschriebene Art zugericht / in ein Rein / sammt einem gantzen mit Näglein besteckten Zwibel / und ein Büschlein zusammen-gebundenen Petersil gelegt und sieden gelassen / alsdann nimm auch die Spargel / schneid die Spitzlein von vornenher nacheinander Bröcklein-weiß biß auf das Harte ab / zuvor aber klaube die

Gröste und Schönste/ so viel du zum Regalieren vonnöthen hast/ darvon/wirff sie beyderseits in frisches Wasser/hernach mache ein warmes Wasser/so ein wenig gesaltzẽ seyn soll/wañ dasselbe siedet/ wirffe vorhero die gantze hinein / sobald sie nun ein wenig weich/ nim̃e solche wieder heraus/ und kühls ab/nach disem thue gleich auch die andern überbrühen/ wieder abseigen/ mit dem frischen Wasser ein wenig übergiessen / das Wasser nachmals sauber darvon seigen / einen gantzen mit Näglein bestecken Zwibel/ und ein wenig Pfeffer darzu legen / röste solche mit einem Stäublein Meel im Butter / schwings etlichmal herum / und schütte eine gute Fleischbrühe daran / setz auf / und laß noch ein wenig sieden / dann sie müssen vorhero gar ein wenig gebrühet seyn/ von denen grossen Sparglen aber/ nimm oder binde zwey und drey zusammen / stosse sie in ein Salbey-Taiglein/ und bachs gleich dem Salbey heraus / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse von der Tauben-Brühe ein wenig daran / leg die Tauben auf die Mitte / rühre geschwind an die geschnittnen Spargel / dann der gantze Zwibel/ sammt dem Büschlein Petersil bleiben allezeit zuruck in der Kuchen / ein paar Eyerdotter / sammt noch ein wenig frischen Butter und geriebner Muscatnuß / gibs auf die Suppen / richte den gebachnen Spargel nach der Läng herum / dem es beliebt / der kan auch ein wenig Lemoni-Safft darein thun / so ist es fertig.

No. 114. Eine braune Suppen mit Tauben/ Spargel/ Maurachen mit dù-jùs.

Letstlich wird das jus, oder braune Suppen von Rind- oder Kalbfleisch/ wie dieselbe bey No. 7. im ersten Capitel beschriebner zu finden ist / gemacht / die Tauben können auch zugleich mit dem Rindfleisch gebräunt werden / sobald aber solche braun genug / must du dieselben in ein Rein heraus legen/

legen / und aufbehalten / auch erst hernach die Fleischbrühe an das braue Fleisch giessen / noch eine Weil sieden lassen / und alsdann durch das Sieb treiben; unterdessen nimme auch die Spargel / klaube die grösten zum Regalieren darvon / überbrühe es im Saltz-Wasser / wie zu einem Salat / und hebs auf / hernach nimm auch den andern Spargel / schneide solchen abermal von oben herab Bröckleinweiß / biß auf das Harte / überbrühe ihn gar ein wenig / und saltze solchen nicht starck / seige denselben wieder ab / schütte ein kaltes Wasser darüber / und seige das Wasser wol darvon / legs in ein Rein / und röstS samt einem Stäublein Meel im Butter: Nimme auch die Maurachen / und / nachdeme sie sauber gewaschen / geklaubet und überbrühet seyn / so thue dieselben mit ein wenig Pfeffer und Rosmarin gewürtzen / sammt einen Zwibel und Stäublein Meel im Butter rösten / alsdann die gemeldt-braune Suppen an die Maurachen / an die Spargel / auch etwas an die Tauben giessen / und aufsetzen / letztlichen auch die Schüssel mit gebähtem Brot auf eine Glut setzen / und ein wenig gute Fleisch-Brühe daran giessen / mache ein Salbey-Taiglein / stoß die aufgehebte grosse Spargel einschüchtig / oder zwey und drey zusammen-gebundner hinein / und bachs gleich dem Salbey aus dem Schmaltz / legs auswendig um den Ranfft / den geschnittnen Spargel / sammt denen Maurachen auf die Suppen / und die Tauben auf die Mitte. NB. Wer gern will / kan auch die Spargel mit Eyerdotter verfertigen.

No. 115. Ein Suppen mit Tauben / grüne Erbsen / und Petersil.

NImm schön-gebutzte Tauben / schneid die Köpff herab / steck die Schenckel ein / laß ein wenig anlauffen / legs sammt einem gantzen mit Näglein bestecken Zwibel / und einem zusammen-gebundnen Büschlein Petersil in ein Rein / giesse

giesse eine gute Fleischbrühe daran / und laß also sieden / nimm auch ein Buschen Petersil-Wurtzeln / mittlerer Grösse / lasse sie weich sieden / schneids Bröcklein-weiß / und röste solche mit klein-gehackten Petersil / sammt ein wenig Meel im Butter / gewürtz mit Pfeffer und Muscatnuß / schütte gar ein wenig Fleischbrühe daran / und laß es noch ein wenig sieden : Unterdessen nimm die ausgelößte Erbsen / wasche und klaube sie sauber / daß keine Würm darbey bleiben / seigs sauber ab / und lege einen guten Brocken Butter in ein Rein / gewürtz mit Pfeffer / und klein-gehacktem Petersil / thue die Erbsen hinein / und laß mit Fleischbrühe geschwind sieden / dann / wann man sie gar zu frühe sieden lässet / verliehren sie die Farb / setz die Schüssel mit etlich gebähten Schnittlein auf eine Glut / giesse die Brühe von denen Tauben daran / die Tauben darauf / die Erbsen darüber / die Petersil-Wurtzeln aber um den Rannfft herum / im Fall nun die Petersil-Wurtzeln gar schön und groß wären / können sie zu Finger-langen Stucken gemacht / nach der Länge entzwey geschnitten / im Anrichten Stern-weiß um die Schüssel gelegt / und die Erbsen entzwischen geschüttet werden.

N°. 116. Eine weisse Suppen von jungen Hopffen mit Tauben.

DJe Tauben werden zum Sieden gerichtet / wie gleich vorhero gehöret worden / der Hopffen aber wird sauber geklaubt und gewaschen / alsdann abgesigen / und ein wenig überbrühet / aber das Wasser in welchen derselbe überbrühet wird / muß ein klein wenig gesaltzen seyn / wann er ein wenig weich ist / wird solcher wiederum abgesigen / in eine Schüssel / sammt einem gantzen mit Näglein besteckten Zwibel / und ein Büschlein Petersil gelegt / mit Pfeffer gewürtzt / und in einer Rein ein Butter schön liecht-gelb gemacht / wirffe alsdann den Zwibel / sammt ein wenigen Meel hinein / ingleichen auch den

Hopf-

Hopffen / schwinge solchen etlichmal herüber / und schütte ein gute Fleischbrühe daran / mache auch mit klein-gehackten Petersil Eyerdotter fertig / setz die Schüssel mit denen Schnitten auf die Glut / giesse ein wenig Fleischbrühe daran / hast du gesottne Tauben / legs auf die Mitt / mache mit derselben Brühe ein Dotter-Brühe / misch es unter den zubereiteten Hopffen / rühre noch ein wenig frischen Butter mit etwas Lemoni-Safft darein / und gib den Hopffen herum / regaliere es mit etwas Gebachenem / trags alsdann warm auf.

No. 117. Eine braune Suppen mit jungen Hopffen und Tauben / anderst.

NJmm die Tauben / stutze sie / stecke die Schenckel ein / klopffe / und spicke sie / alsdann lasse solche mit dem jus, oder braunen Brühe braun werden / und an die statt sieden / wann nun die braune Suppen zum Durchtreiben / so nimme die Tauben zuvor heraus in ein Geschirrlein / giesse von oben der braunen Suppen ein wenig Fette daran / alsdann treib das Ubrige durch ein Sieb; thue auch den Hopffen / nachdem er sauber geklaubt / gewaschen / gebrühet / und wieder abgesigen ist / in ein Rein / schütte die braune Brühe daran / und setz es wiederum auf / setze hernach die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse ein wenig Fleischbrühe daran / lege die Tauben auf die Mitte / den Hopffen herum / und die wenig hinterlassene braune Brühe oben darüber. Beliebt es / so mache ein geklopfftes Kalbfleisch / schneide selbes Fleckleinweiß / spicke solches / und thue es im Butter gelb-braun rösten / sodann legs um den Raufft der Schüssel / jedoch den Speck übersich / trags warm auf.

No. 118. Ein andere Suppen mit gefüllten Tauben / Köl / und Bratwürsten.

NJmm erstlich die Tauben / soviel du verlangest zum Füllen / und nachdem sie sauber gebutzt worden / schneide

Stadtbibliothek Augsburg

ihnen die Köpff ab / stecke die Füß ein / und untergreiffe solche / richte auch etliche Köhl-Häuptlein zum Füllen / hernach nimm einen Brocken Brät- oder Knödlein-Fleisch / hacke dasselbe mit genugsamen Saltz / Muscatnuß / auch Fett / oder Rindern-Marck / Eyer / Semmel / und Milchram gantz klein untereinander / und mache ein Füll daraus / fülle erstens die Tauben / und hernach den Köhl darmit / leg jeden Theil besonder in ein Rein / auch überall einen gantzen mit Näglein besteckten Zwibel darzu / gewürtz den Köhl mit Pfeffer / schütte beyderseits / absonderlich an den Köhl / eine gute Fleischbrühe / und lege ingleichem grosse Petersil-Wurtzeln darzu / lasse solches also an die statt sieden: Unterdessen nim̃ etliche Bratwürst / legs nach Gefallen zusammen / und brate sie mit einem wenigen Butter liecht-braun / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse ein wenig Butter von denen Bratwürsten daran / und den Uberrest an den Köhl / dann auch ein wenig Brühe von denen Tauben und Köhl / leg die Tauben auf die Mitte / nimm den gefüllten Köhl / schneide ihn zu Spalten / richte denselben sammt denen Petersil-Wurtzeln und Bratwürsten um und auf die Suppen wechsel-weiß herum / so gut du kanst / und trags warm auf.

N°. 119. Eine braune Suppen mit Tauben / gelbe Ruben / und Bratwürsten.

ERstlich mache eine braune Suppen oder jus, damit bräune die Tauben ab / vor dem Darangiessen aber nimm dieselben wieder heraus / und thue sie in ein anders Geschirrlein mit ein wenig Fett von oben herab / laß sodann gar an die statt dämpffen; Nimm auch gelbe Ruben / schneids zu beliebigen Stucken / überbrühe sie ein wenig / seigs wieder ab / und lege es zusammen in ein Rein / mit einem oder mehr gantzen Zwibeln / oder auch gantzen ungeschehlten Knoblauch / ein Büschlein zusam̃en-gebundenen Petersil / und etwann ein wenig

Ku-

Kudelkraut/ oder Dinals, der Zwibel/ Peterfil und Knoblauch/ bleibt hernach zuruck in dem Geschirr/ und laß dises alles miteinander an die statt sieden/ lege die Bratwürst nach Gefallen zusamen in eine Pfann/etwann in Form eines S. oder wie ein Ring/ und brate sie fein liecht-braun herab/ setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut/ giesse ein wenig von der braunen- oder Fleischbrühe daran/ leg die gedämpffte Tauben sammt den wenigen Safft/ worinn sie gelegen auf die Mitte/ alsdann die gelbe Ruben mit der braunen Brühe/ wie auch die Bratwürst schön zierlich vermischter auf und um die Suppen herum/ jedoch nicht gar zu fett/ trags warm zur Tafel.

№ 120. Eine braune Suppen mit gefüllten Tauben/ gefüllten Andivi/ gebachenen Knödlein und Strützel.

ERstens mache abermal ein sogenannte braune jus von Rind- oder Kalbfleisch/ dann verferkige auch ein gutes Knödlein-Gehäck/ nimm darzu ein Stücklein brätiges Kalbfleisch/ hack solches mit genugsamer rindern Fetten oder Marck gantz klein/ thue auch darein Saltz/ geriebne Muscatnuß/ ein wenig Pfeffer/ in Milchram geweichte Semmel/ und nach Nothdurfft Eyer/ mische alles wol untereinander/ und mache hernach von disem Gehäck kleine Knödlein/ Strützel/ und die Füll in den Andivi/ disen richte aber also zu: Nimm schöne Andivi-Stauden/ butz und wasche sie sauber/ damit nichts Unreines darinnen bleibe/ alsdann stosse sie in siediges Wasser/ doch nur ein wenig/ auf daß selbe welck werden/ kühls geschwind wiederum ab/ trucke das Wasser heraus/ besprengs ein wenig mit Pfeffer/ und füllts mit disem Gehäck/ legs sammt einem mit gantzen Näglein besteckten Zwibel/ auch einem Büschlein Petersil in ein Rein/ bache die Knödlein und Strützel aus dem heissen Schmaltz/ lege jedes besonder in ein Rein/ und schütte überall von der durchgetriebenen brauen Brühe daran/

setze alles auf eine Glut / und wann der Andivi fertig / so setze auch die Schüssel mit dem gebähtem Brod auf / schütte ein wenig Brühe daran / lege die Tauben auf die Mitt / die gebachne Knödlein sammt der Brühe entzwischen / schneid den Andivi zu beliebigen Stucken / und richte denselben so gut du kanst wechselweiß auf und um die Suppen herum / so ist es fertig.

Nº. 121. Eine Suppen von Tauben / mit unzeitigen weissen Weintrauben.

ERstlichen siede oder dämpffe die Tauben / nachdem sie zuvor sauber gebutzt seyn / und wann sie bald fertig / so werffe eine Handvoll oder nach deinem Geduncken unzeitige / abgeklaubte / gantze Weinbeer zu ihnen hinein / und laß es an die statt sieden / doch solchergestalten / daß die Weinbeer gantz gantz bleiben / wann nun solches geschehen / und die Tauben an die statt fertig / so bereite Eyerdotter mit klein-gehackten Petersil-Kräutlein / und geriebner Muscatnuß oder Blühe / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse ein wenig gute Fleischbrühe daran / lege die Tauben sammt denen gantzen Weinbeerlein darauf / mache die Dotter-Brühe / wann sie fertig / so thue noch ein Bröcklein frischen Butter / an statt der Lemoni aber den Safft von denen ausgepreßten / unzeitigen Weinbeeren / jedoch in der Quantität nach deinem Geduncken / darzu / rührs wol ab / laß nicht mehr sieden / und gibs auf die Suppen herum / regaliers mit gebachnen Petersilkraut / und trags warm auf.

Nº. 122. Anderst mit Stahlbeeren.

DIse Suppen wird in allweg gleich der vorigen gemacht / ausgenommen / daß man an statt Weinbeer unzeitige Agrest- oder Stahlbeer nehmen kan / so in allem verfertiget werden / wie oben bey denen Weintrauben angedeutet worden.

No. 123. Eine Suppen anderst von gedämpfften Tauben / grüne / junge Zwibeln / frischen Marck und Petersil.

LAstlich nimm die schön-gebutzte Tauben / stutz den Kopff und Flügel herab / steck die Schenckel ein / saltze sie ein klein wenig / alsdann nimm ein frischen Butter / und bestreiche zuvor das Geschirr / oder Rein darmit / hernach bestecke mit gantzen Näglein ein Stücklein Speck / und legs hinein / thue auch darzu ein frisch-gehacktes Ochsenmarck / nach disem erst die Tauben / und dann zu Bröcklein geschnittnen Petersil / sammt gehackten grün jungen Zwibel / Petersilkraut / Pfeffer / und einem Stücklein von einer Semmel-Rinden / giesse ein wenig Fleischbrühe daran / decks zu / setz es auf / und lasse alles gemach sieden / setz die Schüssel mit gebähten Schnitten auf eine Glut / schütte ein wenig Fleischbrühe daran / alsdann bereite Eyerdotter / nach Nothdurfft / leg die Tauben auf die Mitt / das Ubrige aber rühre geschwind mit denen Eyerdottern ab / jedoch nimm vorhero das Semmel-Rindlein heraus / beliebts / trucke Lemoni-Safft darein / wird es dir zu dick / hilffe dir mit Fleischbrühe / gibs auf die Suppen um die Tauben herum / und trags auf.

NB. Wann der junge Zwibel schon etwas groß und Fingerdick ist / so werden die hintere Theil halb Fingerlang abgeschnitten / absonderlich zugericht / und gleich wie bey dem Pori, die Suppen damit regaliert.

No. 124. Eine Suppen von eingemachten Tauben in einer gelben Zwibel-Brühe.

NImm die schön-gebutzte Tauben / stutze und klopffe sie ein wenig / stecke die Schenckel ein / legs auf einen Teller / saltz es gar ein wenig / gewürtz mit Pfeffer / schneide

rohe Zwibels-Häuptlein gantz grob / nimm einen guten Theil Butter / sammt einem Stücklein mit Näglein bestecken Speck/ in ein Rein / lasse denselben ein wenig gelb werden / wirffe die Tauben sammt den Zwibel darein / schwings auf einer Glut herüber biß der Zwibel ein wenig liecht-gelb wird / alsdann thue ein Stäublein Meel darzu / und schwings noch etlichmal herum / giesse gute Fleischbrühe daran / laß es also zugedeckter an die statt sieden / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / mache Eydotter mit klein-gehackten Peterfil-Kraut und Muscatnuß fertig / leg die Tauben auf die Mitt / das Übrige treibe durch / oder lasse nach Belieben den Zwibel darbey/ rühre die Eyerdotter darein / gibs auf die Suppen um die Tauben herum / regaliers so gut du kanst / und trags warm auf.

No. 125. Eine braune Suppen von Tauben mit gantzen Zwibel und jus gemacht.

Vors Erste mach ein braune Suppen oder jus mit Kalb- oder Rindfleisch / richte die Tauben zugleich mit hinein / und laß miteinander braun werden: Unterdessen bache viel grosse Zwibel-Häuptlein aus heissem Schmaltz / daß sie schön gelb-braun werden/ deßgleichen auch einen guten Theil Peterfil-Wurtzeln / welche zuvor schon abgebrühet / und zu Röcklein geschnitten seyn müssen / lege alsdann den gebachnen Peterfil / den Zwibel / und die braune Tauben / jedes besonder in ein Rein / auch wann die Tauben an der Farb schön seyn / so giesse hingegen eine leicht-gesaltzne Fleischbrühe an das braune Fleisch / lege darzu ein wenig obere Rinden von einer Semmel/ und laß noch ein Weil sieden / treibs hernach durch ein härenes Sieblein / schütte allerseits ein wenig von der durchgetriebnen braunen Suppen daran / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / feuchts ein wenig an / lege die Tauben

auf die Mitt / die Peterſil-Wurtzeln herum / ſchütte die Brühe von denen gantzen Zwibeln auch darzu / ſprenge gar ein wenig gefähten Zucker über den Zwibel her / und gibs um die Suppen herum / trags warm auf.

№ 126. Eine braune Suppen von Tauben / braun Weſtphäliſchen Köhl / und Bratwürſten.

FRiſtlich nimm den Köhl / zopffe oder ſtreiffe die Gipffel / ſammt den beſten Blättern ab / brühe denſelben gleich einem Spinat / thue darzu klein-geſchnittnen Knoblauch / und ſeige ihn nach dem Uberbrühen wieder ab / truck das Waſſer darvon / lege denſelben mit Pfeffer gewürtzt in ein Rein; mache auch eine braune Suppen oder jus, laſſe die Tauben nicht braun werden / thue dieſelben wieder heraus / legs abermal in ein Rein / gieſſe ſodann erſt eine gute Fleiſchbrühe an das jus, laß eine Weil ſieden / und treibs durch ein härenes Sieblein / von diſer Brühe / ſchütte gar ein wenig an die Tauben / die übrige an den Köhl / iſt er nicht fett genug / nimm etwas von dem Rindfleiſch / und hernach etwas von denen Bratwürſten darzu / verfertige Bratwürſt / ſoviel du zum Regalieren vonnöthen haſt / lege fein ſchön alle in einer Form zuſammen in eine Pfann / brate ſie ſchön braun / ſetz die Schüſſel auf eine Glut / ſammt dem gebähtem Brod / gieſſe ein wenig Fleiſchbrühe daran / die Fette von denen Bratwürſten aber an den Köhl / ſchwinge denſelben nachmahls herüber / richte ihn auf die Suppen / die Tauben auf die Mitt / und die Bratwürſt herum / wilſt du ſolche Suppen beſſer miſchen / ſo nimm Schnecken / oder gebachne Knödlein / und trags warm auf.

№ 127. Eine braune Suppen von Tauben mit Caulirabi.

MAche abermal eine braune Suppen / oder jus, richt die Tauben zu / und laſſe ſelbe zugleich mit abbräunen / ſie

ſeyn

seyn zuvor gespickt oder nicht / wann sie schön abgebräunt seyn/ nimms wieder heraus / und legs besonder in ein Rein / giesse an das jus, rührs um / und laß es eine Weil sieden / hernach treibs durch ein härenes Sieblein: Unterdessen nimm den Caulirabi, wirff die Rinden sammt dem groben Kraut hinweg/ schneide einen Theil gewürfflet / den andern Theil aber zu zimlich grossen Spalten / nicht weniger das gute Kraut zu etwas kleinen Stücklein / diese drey Theil thu nacheinander überbrühen / alsdann die Gewürffleten sammt denen Spalten schön liecht-braun aus dem Schmaltz bachen / auch so es gefällig / zuckere dieselben gar ein wenig / daß mans kaum spühret/ und lege jedes mit ein wenig Pfeffer besonder in ein Rein / schütte überall von der durchgetriebenen braunen Brühe etwas daran / und laß an die statt sieden / setz die Schüssel mit gebähten Brod auf eine Glut / giesse ein wenig daran / lege die Tauben auf die Mitte / die gewürffleten mit dem Kräutlein herum / und regaliers mit denen Spalten / seyn Bratwürst verhanden / kan mans auch braten / und zum untermischen nehmen/ trags sodann warm auf.

No. 128. Eine weisse Suppen von Tauben mit geschnittnen Andivi und Eyerdotter.

RIchte die Tauben sammt einem gantzen mit Näglein besteckten Zwibel / und einem Büschlein zusammen gebundenen Petersil zum Sieden in ein Rein / wie schon offt gehört/ giesse gute Fleischbrühe daran / decks zu / und laß gemach sieden/ nimm alsdann schönen Andivi-Salat / nachdem derselbe sauber gewaschen und gebutzt ist / so wird ein Theil gantz kurtz / und gleichsam Bröcklein-weiß geschnitten / der andere Theil aber gleich bey der Wurtzel ab / noch einmal entzwey / hernach eingewässert / und gleich dem Spinat ein wenig überbrühet / das Wasser sauber darvon getruckt / und ein jeder Theil mit Pfeffer gewürtz-

gewürtzter besonder in ein Rein gethan / giesse ein wenig fette Fleischbrühe daran / und lasse es also gar an die statt kochen / mach Eyerdotter mit klein-gehacktem Petersil / frischen Butter / und geriebner Muscatnuß in einem Häfelein fertig / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / schütte ein wenig von der Taubenbrühe daran / und die übrige an die zubereitete Eyerdotter / mische solche unter den beyderseits siedenden Andivi / es mag auch im Fall ein wenig Lemoni-Safft genommen werden / jedoch nach Belieben / richte den kurtzen Andivi auf die Suppen herum / den grösseren um den Rannfft / und die Tauben in die Mitt / trags warm auf.

N°. 129. Eine Suppen von Körbelkraut mit Tauben.

Die Tauben werden auf allgemeine Art gebutzt / gestutzt / und zum Sieden eingericht / darzu auch ein Stücklein frischen mit Näglein bestecken Speck / ein gantzer Zwibel / und ein Büschlein zusamm-gebundenen Petersil gelegt / ingleichem eine gute Fleischbrühe daran gegossen ; Dann nimme das Körbelkraut / klaub und wasch es sauber / truck das Wasser wieder davon / hacke es nach Belieben klein / leg ein Stücklein Semmel-Rinden sammt einem gantzen Zwibel darzu / thue frischen Butter in ein Casserol / lasse ihn auf einer Glut liechtgelb werden / wirffe den Zwibel sammt ein Stäublein Meel / und auch das Kraut zugleich hinein / schwings etlichmal herüber / und giesse ein gut-siedende Fleischbrühe daran / mache Eyerdotter mit geriebner Muscatnuß / und frischem Butter in ein Geschirrlein fertig / schütte auch ein wenig von der Tauben-Brühe daran / und rührs geschwind unter das Körbelkraut / trucke ein wenig Lemoni-Safft darein / richts über das gebähte Brod an / nimm ingleichem Körbelkraut / bachs gleich denen Salbey-Küchlein mit einem Taiglein aus heissem Schmaltz / legs um die Suppen herum / und trags warm auf.

No. 130. Tauben in der Linsen-Suppen mit jus, und geröſten Bröcklein.

NImm sauber-gebutzte Tauben / stutze und klopffe sie ein wenig / spicke sie auch mit Gewürtz und Speck / alsdann mache ein jus, und bräune die Tauben damit ab / wann sie eine schöne Farb haben / so nimms wiederum heraus / und legs in ein Rein / dann giesse eine gute Fleischbrühe an das jus, und laß es noch länger sieden / treibs hernach durch / und behalts auf: Währendem disen lasse schön-geklaubte Linsen sieden / lege zimlich viel Lorbeer-Blätter / klein-geschnittnen Knoblauch / Rosmarin / wol Pfeffer / und ein wenig Dimas, oder Kuttelkraut darzu / und laß es gantz dick einsieden / hernach schütte von dem durchgetriebenen jus, erstlich gar ein wenig an die Tauben / das übrige aber / nachdem die Lorbeer-Blätter wieder heraus geklaubt worden / an die Linsen / wann solche nun von der braunen Brühe nicht fett genug wären / muß man mit frischen Butter / oder Baumöl helffen / setz auf eine Glut / rührs um / und laß es noch ein wenig sieden / deßgleichen auch die Tauben / nach disem thue das Brod klein gewürfflet schneiden / röstls in Butter / rührs unter die Linsen / und richte sie geschwind in eine Schüssel / leg die Tauben darauf / und trags auf / weil die Bröcklein noch rösch seyn / gib acht daß sie nicht zu dick wird.

No. 131. Eine braune durchgetriebene Bonen-Suppen von Tauben.

DJe Tauben und das jus wird eben auf diſe Weiß / gleich wie jetzt bey denen Linsen zu sehen / zugericht / die Bonen auch solchergestalten gesotten / und mit dem jus durchgetrieben / die geröste Bröcklein darein gerührt / angerichtet / die Tauben darauf gelegt und aufgetragen / auch regaliert mit dergleis-

gleichen geröſten Bröcklein / welche zuvor mit klein-gehacktem Peterſil-Kraut in Butter geröſtet werden.

N°. 132. Eine braune Suppen von Tauben mit rothen Ziſer-Erbſen.

Die Tauben und das jus werden wieder auf obige Art gemachet / die Ziſer-Erbſen aber werden am Tag zuvor in ein klare laulechte Laugen eingeweicht / ſodann wol ausgewaſchen / eine Weil überſotten / dieſelbige Brühe wieder abgeſigen / mit warmen Waſſer noch einmal abgewaſchen / hernach erſt wieder gleich denen Linſen zugeſetzt / auch mit Pfeffer / Knoblauch / Rosmarin / und Lorbeer-Blätter wie die Linſen geſotten / wann ſie nun weich und wol eingeſotten haben / ſo klaub die Lorbeer heraus / gieſſe das jus daran / und laſſe es noch ein wenig ſieden / deßgleichen auch die Tauben / iſt die Suppen dick genug / ſo brauchest du keine Bröcklein / iſt ſie aber dünn / ſo nimm die geröſte Bröcklein / gleichwie bey denen Linſen gehört worden / leg die Tauben auf die Mitt / und gibs zu Tiſch.

N°. 133. Ein weiſſe Suppen von Tauben mit Selleri-Wurtzeln.

Die Tauben werden auf die bekannte Art geſotten / die Selleri-Wurtzeln aber werden ſauber gebutzt und gewaſchen / hernach theils gewürfflet / theils zu Spalten geſchnitten / alsdann beyderſeits ein wenig überbrühet / wieder abgeſigen / und jeder Theil beſonder in ein Rein gelegt / thue auch zugleich ein Büſchlein Peterſil ſammt einem gantzen mit Näglein beſteckten Zwibel darzu / gewürtz mit Pfeffer / ſchütte gute Fleiſchbrühe daran / deßgleichen an die Tauben / und laß es alſo an die ſtatt ſieden / richte Eyerdotter mit klein-gehack-

tem Petersil / geriebner Muscatnuß / und frischem Butter in ein Geschirrlein / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf/ lege die Tauben auf die Mitt / nimm den Zwibel und Petersil hinweg / und rühre geschwind die zubereitete Eyerdotter beederseits an die Selleri-Wurtzeln / gib die Gewürfflete um die Tauben / die Gespaltnen aber um den Rannfft herum / trags warm auf.

No. 134. Eine braune Suppen mit gefüllten Tauben/Selleri-Kraut / und jus.

ERstlich mache ein wenig Knödlein-Taig / fülle darvon die Tauben / aus den Übrigen mache kleine Knödlein auf einen Teller / richte die Tauben in ein Rein zum Sieden wie oben gehört; dann nimme die Selleri-Wurtzeln sammt dem Kraut / butze ein wenig das grobe darvon / wasche es sauber/ und stutze das Kraut kurtz nacheinander ab / biß an die Wurtzel / die Wurtzeln aber schneide zu dicken Blatten oder Spalten/ wasche es nochmal sauber aus / und überbrühe sie beyderseits/ gleich dem Spargel / seige das Wasser wiederum wol darvon/ thue das Kraut sammt einem mit Näglein bestecken Zwibel/ und ein wenig Pfeffer in ein Rein / die Spalten aber und die kleine Knödlein aus heissem Schmaltz schön liecht-braun heraus bachen/lege auch jeden Theil besonder in ein Rein / schütte überall von einem guten jus , oder braunen Brühe / welche man schon in der Bereitschafft haben soll / daran / setze alles wieder auf eine Glut / nimm die Schüssel mit gebähtem Brod / giesse ein wenig fette Fleischbrühe darauf / leg die Tauben auf die Mitt / das Kraut ingleichem herum / auch mit denen gebachnen Knödlein und Wurtzeln wechselweiß den Rannfft regaliert.

No. 135. Eine Suppen von Fisolen.

KLaube und wasche die Fisolen / und setze sie mit halb Wasser und Fleischbrühe zu / gewürtz mit Pfeffer / viel Lorbeer-Blät-

Blättern / geschnittnen Rosmarin / und einen Brocken Speck / oder gantzen mit Näglein besteckten Zwibel / laß es miteinander sieden / alsdann nimm den Zwibel oder Speck / sammt denen Lorbeer-Blättern wieder heraus / und brenne sie mit ein wenig Butter und kleingehackten Zwibel schön gelb ein / hernach schele viel Knoblauch / und lasse solche gantz / lege darzu kleingehackten Peterſil / richte die Fisolen an / röste den Knoblauch in ein guten Butter oder Oel biß solcher schön gelb wird / nach disem wirff das Kräutlein auch darzu / schwings noch ein paarmal herüber / und gibs über die Suppen / der Peterſil aber soll schön grün bleiben / trags also warm auf. Also machens die Mayländer.

N°. 136. Eine Suppen von grünen jungen Fisolen mit mit oder ohne Tauben.

HAst du Tauben / lasse sie auf bekannte Art sieden oder dämpfen / nimme dann auch die Fisolen / um die Zeit / wann sie beyläufftig halb gewachsen / seyn sie zum Besten / ziehe beyderseits die Fäden darvon / überbrühe sie gar ein wenig / seigs wieder ab / und schneide selbige zu beliebigen Stücklein / oder Bröcklein / hacke Zwibel / Peterſil und Knoblauch untereinander / röste solches in einem guten Theil Butter / aber nicht braun / wirff ein Stäublein Meel darzu / und zugleich auch die Fisolen / gewürtze sie wol mit Pfeffer / giesse gute Fleischbrühe daran / und laß es weich sieden / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / lege die Tauben auf die Mitt / und die Fisolen herum / trags also auf. Der gern will / kan im Anrichten die Fisolen fricassiren / aber der lieber von Oel als Butter ißt / dem nimmt man Oel an statt des Butters / und läßt die Eyerdotter aus.

N°. 137. Anderst von jungen / grünen Fisolen und jus.

DJe Fisolen werden geklaubt / gebutzt / gebrühet / und geschnitten / wie oben / in ein Rein gelegt / und ebenfalls

mit Knoblauch / Zwibel und Petersil eingebrennt; Alsdann mache ein gutes jus, oder braune Brühe / wann solche fertig/ und durch ein häres Sieb getrieben ist / so schütte von diser Brühe ein wenig daran / thue es wieder auf eine Glut / und laß sieden / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse die übrige braune Brühe daran / und die Fisolen darüber / regaliers mit was du hast / und trags auf.

No. 138. Eine braune Suppen von Porzulack-Kraut/ und jus, mit Tauben gemacht.

ERstlich nimme das Kraut / Porzulack genannt / welches man etwa in denen Gärten / anderstwo auf dem Land auf freyen Feld bekommt / streiffe solches von denen Stengeln ab / wasche es sauber / und brühe es gleich dem Spinat / jedoch nicht gar zu weich / thue das Wasser sauber darvon / und legs sammt einem gantzen mit Näglein besteckten Zwibel in ein Rein: Währendem diser mache ein jus auf schon offt-gemeldte Weiß/ laß die Tauben damit braun werden / und nimm sie vor dem Angiessen wieder heraus in ein Geschirrlein / gieß an das jus rührs um / und laß es eine Weil sieden / treibs durch ein häres Sieblein / giesse ein wenig darvon an die Tauben / das übrige aber an den Porzulack, schau daß er fett genug seye / er kan auch mit Knoblauch und klein-gehackten Petersil eingebrennt werden/ setze beede auf eine Glut / laß an die statt sieden / und gib acht/ daß es nicht versaltzen wird / thue die Schüssel mit gebähtem Brod aufsetzen / die Tauben auf die Mitt richten / und den Porzulack herum / gibs warm/ so ist es fertig.

No. 139. Anderst von Porzulack.

DAs Kraut wird gebrockt / gewaschen / und gleich dem Spinat gebrühet / und wieder ausgetruckt / hernach nimm ein guten Butter in ein Casserol / und laß ihn liecht-gelb werden / lege das Kraut sammt einem mit Näglein besteckten

Zwibel/ und einem Stäublein Meel darein / gewürtz und pfeffers / schwings etlichmal herüber / und schütte nach Nothdurfft gute / fette Fleischbrühe daran / setz auf eine Glut/ und laß noch eine Weil sieden / bereite Eyerdotter mit frischem Butter / klein-gehackten Petersil und Muscatnuß / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / rühre den Eyerdotter geschwind unter das Kraut / hast Lemoni truck ein wenig Safft darein / gibs über die Suppen her / hast einen gesottnen Kapaun / Hun / Hünlein oder Tauben / legs auf die Mitten / und trags auf.

Das Sechste Capitel.

Von Brüß.

No. 140. Eine weisse Suppen von Brüß mit Gehäck/ ein wenig Fricasse, gebähten Schnitten / und mit aus einem Taiglein gebachnen Brüß umlegt.

Nimm die Brüß / und nachdem sie sauber gewässert / gewaschen / auch ein wenig überbrühet seyn / thue selbe von denen Röhren ablösen / die schönsten davon zu Blättlein schneiden / mit Saltz / etlich Tropffen Eßig oder Lemoni-Safft gewürtzen / herüber schwingen / durch ein Taiglein ziehen / aus heissem Schmaltz bachen / und im Anrichten um den Ranfft der Schüssel legen: Die mittelmäßigen Brüß aber werden klein gewürfflet geschnitten / gewürtzt / und im Anrichten mit Eyerdotter verfertiget: Die schlechtesten Brüß und Brosen hacke gantz klein / gewürtz mit Saltz / Pfeffer und Muscatnuß / röste es alsdann mit klein-gehackten Zwibel und Petersil in Butter / setz hernach die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / gieß eine gute Fleischbrühe daran / und laß

laß es weich werden / lege das Gehäck auf die Schnitten / mache die andere mit denen Eyerdottern fertig / gibs herum / und regalier es mit gebachenen Brüß / so ist es fertig.

No. 141. Eine rothe Suppen von Brüß und Krebsen/ mit einem Pulpedon, Knödlein und Strützlen / auch mit Krebs-Pastetlein regaliert.

Erstlich nim Krebs/ soviel du vermeynest zu diser Suppen nöthig zu seyn/ siede solche in Saltzwasser ab/ löse die Schweifflein sauber davon/ hebs auf/ klaube die gute Schaalen und Scheeren auch zusamen/ das andere aber wirff hinweg/ stosse die Schaalen gantz klein / thue ein grosses Stück frischen Butter darein / und stosse solches nochmal tapffer untereinander / daß es schön roth wird / röste diß ein wenig in einer Pfann / und presse den Butter durch ein Tuch in ein Geschirr / mit diesem Butter mache hernach den Taig zu den Pulpedon, Knödlein/ Strützlen und Pastetlein / wie folgt. Nimm kälbernes Brät/ hacke es mit etwas guter rindern Fetten oder Marck / auch Saltz / Pfeffer / Muscatblühe / und ein wenig süssen Milchram gantz klein / wie man sonst die Leber-Knödlein macht; Unterdessen nimm auch neugeriebne Semmel-Bröslein / röste selbige in den rothen Butter wol fett / damit alles schön roth werde / thue es ingleichem zu dem ersten Knödlein-Gehäck / hast du aber zu wenig Bröslein / so nimm in süssen Milchram geweichte Semmel darunter / schlage nach Nothdurfft Eyer daran / auch von dem rothen Butter / auf daß der Taig schön roth wird / hacke dises alles unter einander / und mache von disem Gehäck ein Knödlein/ probier sodann selbiges in siediger Fleischbrühe / ob es recht im Saltz und Gewürtz / auch nicht gar zu weich / oder fest werde / findest du / daß der Taig zu dick / so giesse mehr Milchram oder Fleischbrühe zu / ist er aber zu dünn/ so hilff dir mit Eyer und Semmel-Bröslein / verfe[illegible]on

disem Gehäck den Pulpedon, bestreiche ein verzinntes Beckelein/ oder in Abgang dessen ein Rein / um und um wol mit Butter/ beliebts/ so lege auch gantz dünn-geschnittene Speck-Blättlein herum/ und mache von dem Gehäck ein Finger- oder Daumendicke Füll auf den Boden und rings herum / gib auch acht / daß es wol zusammen hebt / und richte von Brüßlein / Krebs / Maurachen/ und dergleichen eine gute Füll (unter welche man auch andere gute Sachen / als Pisdazi, Pinioli, geschnittnen Spargel/ Austern / doch nach Gelegenheit der Zeit mischen kan) darein; Wann nun der Pulpedon schier voll angefüllt / so mache ihn mit Gehäck oben zu / und bache denselben im Ofen / oder gib unten und oben Glut / im Anrichten aber wird er auf einem Teller unter- und übersich gewendet / damit er heraus gehet / alsdann mit Pisdazi, oder Pinioli besteckt / und auf die Mitte der Suppen gegeben / ist es gefällig / kan man wohl eine beliebige Dotter- oder Krebs-Brühe oben durch ein Löchlein hinein giessen. Von disem Taig werden ingleichem die kleine Krebs-Pastetlein/ in die darzu gehörige Ringlein / wie der Pulpedon gemacht / gefüllt / gebachen / gespickt / und um den Ranfft der Schüssel gegeben; Unterdessen verfertige auch von disem Taig die Knödlein und Strützel / siede die Knödlein in der Fleisch-Brühe / die Strützel aber können in der Fleischbrühe gesotten / oder im Ofen gekochet / und gespicket werden / allein must du genaue Obacht haben / daß du dergleichen Füll / so du in den Pulpedon und Pastetlein vonnöthen hast / soviel macheſt / damit dir davon wol etwas übrig verbleibet / richte hernach also an / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse von der zubereiteten Brühe daran / richte den Pulpedon auf die Mitt / die Strützel Sternweiß herum / die Knödlein/ sammt denen Brüßlein / und Krebs-Schweifflein entzwischen/ regaliers sodann mit denen Pastetlein / und thue auch überall dazwischen ein halb Lemoni-Blättlein / trags also warm auf / ist mühesam/ aber schön und gut.

No. 142. Ein braune Suppen von Brüß mit jus, und Maurachen vermischt/ auch mit gespickten Brüß umlegt.

MAche erstlich ein gutes jus, oder braune Brühe von Kalb- oder Rindfleisch / wann solches fertig / so treibs durch ein Tuch oder härenes Sieblein / nimme dann die Brüß/ und wann selbige überbrühet / abgekühlet / und wieder abgesigen seyn / klaube dieselben von denen Drossen /. oder Röhren/ thue die Schönste besonder / gewürtze / saltze und spicke solche schön subtil mit Speck/ brate es sodann in einem warmen Ofen/ oder am Spiß / daß der Speck schön Gold-farb wird / regaliere hernach im Anrichten die Suppen darmit: Die andere Brüß aber schneide zu Bröcklein / gewürtze solche / schwings in Meel/ und bachs schön liecht-braun aus heissem Schmaltz / legs mit etwas von der braunen und andern Fleischbrühe in ein Rein/ und setz auf eine Glut: Die Maurachen werden auch geklaubt/ gewaschen / gewürtzt / mit ein wenig Meel im Butter geröst/ eine braune Brühe daran gegossen / und genug sieden gelassen/ alsdann setze die Schüssel mit gebähten Schnitten auf/ hast noch etwas von der braunen Brühe/so giesse es daran/ wo aber nicht/ nimm ein andere Fleischbrühe / lege die gespickte Brüß mit denen Maurachen wechselweiß um den Ranfft herum / das andere oben darauf / schau daß es nicht zu dick werde / und trags warm auf.

No. 143. Anderst von Brüß mit Maurachen / Hüner-Leberlein und Eyerdotter.

NImm erstlich die Maurachen/ klaube/wasche und übersiede sie ein wenig/ deßgleichen auch die Brüß/und ebenfalls die Leberlein / solche aber erst / wann man die Brüß herauß genommen hat / lasse dise nur einen Wall thun / und nimms geschwind

schwind wiederum heraus / dann sie müssen innwendig noch roh seyn / dann werden die Brüß denen Maurachen und Leberlein gleich geschnitten / gesaltzen / gewürtzt / und in warmen Butter herüber geschwungen / hernach wechselweiß an silberne / messingene / eiserne / oder auch höltzerne Spißlein gesteckt / mit Butter begossen / und gleich kleinen Vöglein auf einem Rost / oder in dem Ofen gebraten / auch zuletzt wieder mit Butter begossen und bestreuet / wie die kleine Vöglein / das kleine Bröcklein-Werck / so etwann von denen Leberlein und Brüßlein noch vorhanden / wird untereinander gehackt / gewürtzt / und mit wenig klein-gehackten Zwibel in Butter geröst / setz die Schüssel mit gebähten Schnitten auf / gieß gute Fleischbrühe daran / mache geschwind auch ein Dotter-Brühe darüber / lege das geröste Gehäck darauf / und regaliers mit denen gebratnen Leberlein / und Brüß / auch Maurachen / so ist es fertig.

N°. 144. Eine Suppen von Brüß / fricassirt / und mit gebachnen Petersil umlegt.

WAnn die Brüß gebrühet / und wieder abgekühlet seyn / werden selbe klein gewürfflet geschnitten / mit Pfeffer und Muscatnuß gewürtzt / und ein gantzer mit Näglein bestecketer Zwibel / sammt einem Blättlein von einer Genueser-Lemoni / auch einem Büschlein zusamm-gebundenen Petersil darzu gelegt / dises alles mit gar ein wenig Meel im Butter etlichmal herüber geschwungen / gute Fleischbrühe daran gegossen / auf eine Glut gesetzt / und noch ein wenig gesotten: Währendem diser klaube Petersil-Kraut / und mache gantz kleine Büschlein nacheinander auf eine Schüssel / zieh solche durch ein Salbey-Taiglein / und bachs gleich denen Salbey-Küchlein aus heissem Schmaltz / dann setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse ein wenig gute Fleischbrühe daran / mache Eyerdotter in ein Häfelein / nimm darzu klein-

gehackten Petersil/ frischen Butter/geriebne Muscatnuß und Lemoni-Safft / dises rühre erstlich mit gar wenig Fleischbrühe an/ hernach unter die zugerichte siedende Brüß / gibs oben über die Suppen / und lege den gebachnen Petersil herum / so ist es gut.

N°. 145. Anderst von Brüß mit Krebs/und süssen Milchram / auch mit gebachnen Brüß und Krebsen wechselweiß regaliert.

Erstlich nimm Krebs / übersiede sie ein wenig / und löse sie aus / nimm von denen kleinsten nur die Schweifflein heraus / die grössere aber löse aus / daß die Scheeren und Schweifflein aneinander bleiben/ dise behalte hernach nebst denen gebachnen Brüßlein zum Regalieren / klaube die beste Schaalen zusammen / stosse sie klein / und mache ein rothen Krebs-Butter daraus: Dann nimm die Brüß / und wann sie überbrühet / auch wieder abgekühlet seyn / so schneide die grösseren zu Blatten / gewürtz es / saltz sie / schwings mit Meel herüber / bachs gleich denen Fischen aus heissem Schmaltz/ und behalts warm ; Die andere Brüß aber werden gewürfflet geschnitten / und auch denen obigen gleich gewürtzt / eingemeelbt und gebachen / alsdann in ein Rein gethan / süsser Milchram daran gegossen / und nachmals auf eine Glut zum Aufsieden gesetzt / wanns zu dick wird/ giesse ein wenig Fleischbrühe zu / lege auch einen Krebs-Butter darein / sammt einen gantzen mit Näglein besteckten Zwibel / und Rosmarin / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / schütte ein wenig Fleischbrühe daran / laß es weich werden / richte die eingemachte Brüßlein sammt der Brühe oben darauf / streue auch die Krebs-Schweifflein darüber / und lege die gebachne Brüß mit denen ausgelößten Krebsen wechselweiß herum.

No. 146. Anderst mit unzeitigen Agrestbeeren gleich denen Hünlein eingemacht.

NAchdeme die Brüß gebrühet / abgekühlt / und von denen Drossen geklaubet seyn / werden sie nach Belieben geschnitten / oder mit denen Fingern gantz klein voneinander gezopfft / oder geklaubt / darzu ein gantzer mit Näglein besteckter Zwibel gelegt / mit ein wenig Pfeffer / Saltz / und wol Muscatnuß oder Blühe gewürtzt / mit einem Stäublein Meel im Butter geröstet / ein wenig gute Fleischbrühe daran gegossen / ein paarmal herüber geschwungen / und noch ein wenig gesotten: Dann nimm die unzeitige Agrestbeer an der Quantität nach Geduncken / wirff etlich derselben zu denen eingemachten Brüßlein / laß es aber nicht versieden / die übrige nimm und presse den Safft heraus / mache Eyerdotter in ein Geschirrlein fertig / mische den Safft mit frischem Butter und Muscatblühe darunter / setz die Schüssel mit gebähten Schnitten auf eine Glut / giesse ein wenig gute Fleischbrühe daran / rühre die angemachte Eyerdotter an die siedige Brüßen / und richte sie schön zierlich auf und um die Suppen herum / trags warm auf / und gib acht / daß es nicht zu dick / und schön gelb an der Farb werde.

No. 147. Anderst von Brüß mit unzeitigen Wein-Trauben.

UM die Zeit / wann die Wein-Trauben schon etwas groß / aber doch noch hart und nicht gar zeitig seyn / werden sie abgezopfft / und gleich wie die Agrestbeer zu denen zubereiten Brüßen / der Safft aber unter die Eyerdotter gemischt / die Brüß damit verfertiget / und angericht / wie vor bey denen Agrestbeeren gehört worden.

No. 148. Ein gute Gehäck-Suppen von Brüß.

NImm die Brüß überbrühe sie / klaubs von denen Drossen / und hacke selbige gantz klein / gewürtz mit Pfeffer/ Saltz / Rosmarin und Muscatnuß oder Blühe / dann röste es mit klein-gehackten Zwibel in Butter / nimm den halben Theil davon in ein Geschirrlein / mische ein wenig geröste Semmel / Eyer und Milchram darunter / in Abgang des Milchrams aber nimm Fleischbrühe / und mache gute Strützel oder Knödlein daraus / schlags in ein siedige / gelbe Fleischbrühe/ oder legs in ein mit Butter bestrichenes Geschirrlein / mit gar ein wenig Fleischbrühe oder Milchram/und gibe unten und oben Glut / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse gute Fleischbrühe daran / streue das warme Gehäck oben darauf/ hast du Pinioli, so mische sie darunter / und regaliers mit denen Knödlein und Strützeln / trags sodann warm zu Tisch.

No. 149. Anderst braun von Brüß.

ERstlich mache eine gute braune Brühe oder jus, alsdann nimm die überbrühete Brüßlein / und klaube den halben Theil derselben mit denen Fingern gantz klein / dann etliche lassen sich gar schön also voneinander klauben / den andern Theil aber laß in etwas groß zum Regalieren / wenn dises geschehen / so nimms zusammen / lege einen gantzen mit Näglein besteckten Zwibel / Saltz / Pfeffer und Muscatblühe darzu/ röste sie in guten Butter / gleich den Bratwürsten / und schütte das durchgetriebene jus daran / setz die Schüssel mit gebähten Brod auf / giesse gute Fleischbrühe daran/lege die grössere Stücklein Brüß um den Raufft / die kleinern aber sammt der Brühe oben darauf / und trags warm auf.

№ 150. Auf eine andere Art gelb in einer Zwibel-Brühe.

NImm überbrühete Brüßlein/ zopffe oder schneide die schlechtere klein/ gewürtz mit Pfeffer / Saltz und Muscatblühe/ vöste sie mit klein-gehacktem Zwibel / und einem Stäublein Meel in guten Butter / giesse gute Fleischbrühe mit etlich Tropffen Wein daran / gilbs mit Saffran / und laß es also aufsieden / schneide auch die schönere Brüß zu etwas grossen Stucken / und nimm geribne Semmel-Brößlein / mische ein wenig Pfeffer / Saltz und klein-gehackten Petersil darunter / zieh die Brüß durch zerlassnen Butter / besprengs geschwind mit dem angemachten Brod / leg es in ein mit Butter bestrichenes Geschirr / gib unten und oben Glut / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / schütte gute Fleischbrühe daran / und wann das Brod wol weich ist / so richte die eingemachte Brüßlein sammt der gelben Zwibel-Brühe oben darüber / die andere Brüß aber lege auswendig um den Rannfft herum / trags sodann warm auf.

№ 151. Eine Suppen von grün-ausgelößten Erbsen/ mit Brüßlein.

DEr Erste nimm abermal die überbrühete Brüß / schneide oder zopffe einen Theil klein / den andern aber schneid zu etwas grossen Stücklein / lege jeden Theil besonder auf ein Teller / gewürtz mit Pfeffer / ein wenig Muscatnuß und Saltz / thu auch darzu einen mit Näglein besteckten Zwibel/ und ein Büschlein zusammen-gebundenen Petersil: Dann nimme die grün-ausgelößte Erbsen zu denen grösseren Brüßen/ und schwing jedes Theil besonder mit einem Stäublein Meel im Butter / giesse gute Fleischbrühe an die grössere Brüß mit

de-

denen Erbsen / und laß selbe an die statt sieden / die kleine Brüß aber werden nur schön liecht-gelb im Butter geröstet / und gleich also zuletzt auf die Suppen gegeben: setz die Schüssel mit ein wenig Brühe auf eine Glut / nimm mit der Gabel die grösseren Brüß eins nach den andern heraus / legs um den Ranfft der Schüssel / bestecke sie mit grün Pisdazi, mische klein gewürffelet: und im Butter geröste Bröcklein Brod unter die Erbsen/ rührs unter einander / und richts in die Schüssel an / die klein geröste Brüß aber gib oben um und auf die Suppen herum.

No. 152. Eine Suppen von Brüß mit Spargel.

ERstlich nimm den frischen Spargel / so viel du bedarffest/ schneide die Gipffel Bröckleinweiß nacheinander ab / biß hinten auf das Harte / welches du in dem Schneiden bald in acht nimmest / alsdann wirff die Spargel / so geschnitten / in siedig gesaltznes Wasser / und laß sie nur gar ein wenig brühen / gleichwie ein frisches Ey / hernach seige / und kühle sie wieder ab / gewürtz mit Pfeffer und Muscatnuß / lege einen mit Näglein besteckten Zwibel darzu / und schwings mit einem Stäublein Meel im Butter / giesse eine gute Fleischbrühe daran / laß es also noch einen Sud thun; Unterdessen nimm auch die überbrühete Brüß auf zwey Theil / einen Theil zopffe oder schneide gantz klein / gleich denen Bonen / den andern Theil aber groß zum Bachen oder rösten / gewürtz beyde Theil mit Pfeffer / Saltz und Muscatnuß / und röste sie entweders miteinander im Butter / oder nur die kleine allein / und bache die grosse / bereite auch Eyerdotter mit geriebner Muscatnuß/ frischem Butter / und ein wenig Lemoni-Safft in ein Häfelein/ setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / gieß ein wenig Brühe daran / rühre die zubereitete Eyerdotter an die siedende Spargel / mische auch die klein-geröste Brüß darunter / schwings noch einmal herüber / gibs über die Suppen her / und

rega-

regaliers mit denen grossen gebachenen / oder gerösten Brüßen / trags sodann warm auf.

No. 153. Eine Suppen mit Cucumern und Brüß.

Nimm erstlich grosse Cucumern / scheele / und mache sie zu Spalten / schneid die Kern sammt dem Wässerigen sauber heraus / alsdann schneids klein gewürfflet / wirffs in ein siedig-gesaltzes Wasser / laß es aber nicht lang sieden / seigs wieder ab / sprengs ein wenig mit Pfeffer / und behalts auf / hernach nimm auch die Brüß / und wann sie überbrühet seyn / so klaube sie von denen Drossen / und schneide die schönsten Blättleinweiß / zieh dieselbe durch zerlassnen Butter / und geschwind mit Pfeffer / Saltz / klein-gehackten Petersil / auch Semmel-Röslein vermischt und besprengt / legs in ein Geschirr / und gibe oben und unten Glut : Dann nimm auch die schlechtere Brüß / schneid sie klein gewürfflet / und thue sie / nachdem solche noch mehr mit Pfeffer / Saltz / Muscatnuß / auch ein guten Theil klein-gehackten Petersil / und einen mit Näglein besteckten Zwibel oder Speck gewürtzet worden / sammt denen Cucumern mit einem Stäublein Meel im Butter rösten / giesse gute Fleischbrühe daran / mache Eyerdotter mit frischem Butter und Lemoni-Safft fertig / und setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / rühre geschwind die Eyerdotter in die eingemachte Cucumern und Brüß / schwings etlichmal herüber / gibs auf die Suppen / die andere Brüß leg herum / und bestreue es mit Pinioli, so ist alles fertig.

No. 154. Eine braune Suppen mit Antivi / Schnecken und Austern gemischt.

Mache erstlich ein braune Brühe / dann nim auch den Antivi-Salat / butze das Grobe sauber darvon / schneide ihn hernach gantz kurtz Stückleinweiß nacheinander ab / biß auf

die Wurtzeln/ wasche denselben sauber aus/ und wirffe ihn in ein siedig-gesaltznes Wasser/ lasse selben ein wenig überbrühen/ seige ihn wieder ab/ giesse geschwind ein frisches Wasser darüber/ lasse aber solchen nicht darinnen liegen/ leg darzu ein gantzen mit Nägl besteckten Zwibel/ gewürtz ihn auch mit Pfeffer/ und Muscatnuß/ röste denselben mit einem Stäublein Meel in Butter/ und schütte ein gute Fleischbrühe mit ein wenig jus daran/ treib das jus durch ein härenes Sieblein/ und nimm die Schnecken sammt denen Austern/ so schön sauber gebutzt seyn müssen/ gewürtze dieselbe ein wenig mit Pfeffer und Rosmarin/ giesse von oben der braunen Brühe ein wenig daran/ und laß solches aufsieden/ setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut/ schütte ein wenig Brühe daran/ mische das übrige jus mit Eyerdotter unter den Andivi/ richts auf die Suppen/ lege etliche Austern oben darauf/ und die Schnecken herum/ trags sodann warm auf.

No. 155. Eine Suppen von Brüß mit Pisdazi.

ERstens nimme die Brüß/ und nachdeme sie überbrühet worden/ klaube solche von denen Drossen/ alsdann schneide die grössere zu Blättlein/ und ziehe es durch zerlassenen Butter/ hernach thue dieselbe mit Saltz/ Pfeffer/ kleingehackten Petersil/ und Semmel-Brosen vermischter besprengen/ legs in ein mit Butter bestrichnes Geschirr/ und gibe unten und oben Glut; die schlechtere Brüß aber schneide klein-gewürfflet/ gewürtz mit Saltz/ Pfeffer/ klein-gehackten Petersil und Muscatnuß/ lege auch einen mit Näglein besteckten Zwibel darzu/ und röste sie mit ein wenig Meel im Butter/ giesse eine gute Fleischbrühe daran/ schwings herüber/ und laß es aufsieden/ richte Eyerdotter mit geriebner Muscatnuß/ und ein wenig Lemoni-Safft in ein Geschirr/ setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut/ giesse ein wenig daran/ rühre die Eyerdotter geschwind in die Brüß/ machs nicht gar zu

dick/

dick / streue eine Handvoll gehackte oder gantze Pisdazi darüber / regaliers mit denen andern Brüsen / und trags auf.

NB. Wems beliebt / der kan die Pisdazi klein stossen / mit einer guten Fleischbrühe durchtreiben / und im Anrichten die Suppen darmit verfertigen. Ist auch auf beyde Manier zugleich gut und schön.

Das Siebende Capitel.

Von Lamm.

No. 156. Eine Suppen von Lämmeren-Köpflein.

Nimm ein paar gesottne Köpflein von Lämeren / oder Kitzlein / zerlege dieselbe / nimm das Fleisch und die Zung / und wann die Zung sauber gebutzt ist / so schneids klein gewürfflet / machs in eine gelbe Lemoni- Zwibel- oder Butter-Brühe / gleichwie ein junges Hünlein ein / säubere auch das andere abgelößte Fleisch / gewürtz mit Saltz und Pfeffer / mache ein wenig Salbey-Taiglein mit ein Löffelvoll Wein oder Milch / stoß das zugerichte Fleisch darein / und bachs aus heissem Schmaltz / gleich dem Salbey / nimme ingleichem die Schüssel / lege erstlich klein-gehacktes Ochsen-Marck und Muscatnuß mit denen gebähten Schnitten darein / setz auf eine Glut / giesse ein wenig gute Fleischbrühe daran / sprenge auch klein-gehackten Petersil darauf / richte das Gewürfflete darüber an / und das Gebachne regalierter herum / trags sodann warm auf / oder setze ein gantz mit Semmel-Brößlein abgebräuntes Köpflein in die Mitt / und gib ein grünen Petersil / in das Maul.

No. 157. Anderst mit Eyerdotter.

Die Köpflein werden gesotten / gebutzt und zerlegt / die Zünglein auch gewürfflet geschnitten / wie oben gemeldt /

alsdann nimms auf ein Teller / lege darzu einen gantzen mit Näglein besteckten Zwibel/ Pfeffer / Saltz / und klein-gehackten Rosmarin/ röste solches mit einem Stäublein Meel ein wenig im Butter/ giesse ein wenig Fleischbrühe daran/ schwings herüber / und laß es ein wenig sieden / löse auch das andere übrige Fleisch von denen Köpfflein herab / butze das Unreine sauber darvon / und schneid es zu schön langleten Stücklein/ mische Pfeffer / Saltz / klein-gehackten Petersil / und Semmel-Bröslein untereinander / ziehe die Stücklein durch zerlassnen Butter / besprengs wol mit dem angemachten Brod / und legs nebeneinander in ein zuvor mit etwas Fetten bestrichene Dorten-Schüssel / gib oben und unten Glut / daß es eine schöne Farb gewinnet / setze die Schüssel mit gebähtem Brod auf/ giesse ein wenig Fleischbrühe daran / bereite Eyerdotter mit klein-gehackten Petersil / und Muscatnuß / rührs geschwind unter die gewürfflet-geschnittne Zünglein / machs in einer rechten Dicke / und gibs auf die Suppen / das Geröste herum/ beliebts / trucke Lemoni-Safft darauff / und gibs auf die Tafel: Das Hirn kan allweg / nachdem es sauber gebutzt / mit Zwibel und Petersil klein gehackt / im Butter geröst / und im Anrichten auf die gebähte Schnitten gelegt werden : Dem es beliebt/ der garnierts mit dergleichen gerösten Leberlein/ oder gebachenen Füßlein.

No. 158. Eine Suppen von dem gantz vordern Lämmern Viertheil.

ERstens / schneide den Halß sammt dem langen Bein hinweg / untergreiffs / und mache mit Petersil / frischer Nieren-Fetten oder Marck / geweichter Semmel / Eyer und Milchram ein gute grüne Füll darein / thue dise Füll in ein darzu gehörige Spritz / und fülle das Bieglein darmit / legs in ein Rein mit Fleischbrühe / auch einen Buschen gebutzte Petersil-Wurtzeln / und ein grünes Büschlein Petersil darzu/

laß

laß es miteinander sieden / wann nun die Petersil-Wurtzeln weich / so nimm solche wieder heraus / lasse die grösseren Stuck in etwas Fingerlang / die kleineren aber schneide zu kleinen Bröcklein / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / schütte ein wenig Fleischbrühe daran / lege das gefüllte Stück Fleisch darauf / die grosse Petersil-Wurtzeln Sternweiß herum / und die klein-geschnittnen entzwischen / nimm die Brühe / rühre solche mit Eyerdotter / Muscatnuß / und klein-gehackten Petersil geschwind ab / gibs über die Suppen her / und trags warm auf / garniers mit gefüllten Salat.

No. 159. Anderst braun mit jus, und Petersil-Wurtzeln.

Nimm abermal das vordere Viertheil von einem Lamm / schneid den Halß und das lange Bein herunter / untergreiffs / und mache ein wenig gute Füll darein / alsdann verfertige von Rind- oder Kalbfleisch ein gutes jus, lasse das gefüllte Stuck damit zugleich braun werden / jedoch ehe und zuvor du etwas daran giessest / must solches wiederum heraus in ein Geschirr nehmen / besprengs ein wenig mit Saltz / giesse nebenbey ein lind-gesaltzne Fleischbrühe hinein / und thue auch den abgeschnittnen Halß mit sieden / unterdessen giesse etwas an das jus, laß solches noch eine Weil sieden / und treibs durch / hernach nimm den gesottnen Halß heraus / schneide ihn überzwerch zu kleinen / dünnen Stücklein / gleich denen Presölen / saltze / und pfeffere sie ein wenig / stosse solche in ein Salbey-Taiglein / und bachs zum Regalieren aus heissem Schmaltz / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / lege das gefüllte Stück auf die Mitte / in wenig Fettes von oben der braunen Brühe schütte darüber / schneide die Petersil-Wurtzeln nach Belieben / legs auch sammt dem Gebachnen herum / bereite Eyerdotter mit klein-gehackten Petersil / rühre geschwind das jus darmit an / gibs warm auf die Suppen / und trags auf.

Nº. 160. Anderst mit gefüllten Lämmeren-Brüstlein.

ERstlichen nimme vor eine Person ein Brüstlein/untergreiffs/ und mach ein gute Füll darein / leg solche in ein Rein/ thue auch geschnittnen Petersil sammt denen Wurtzeln/ und einen gantzen mit Näglein besteckten Zwibel darzu / und lasse es mit lind-gesaltzner Fleischbrühe zugedeckter an die statt sieden / nimm auch ein oder zwey dergleichen Rüglein / schneide die Ripplein eins nach dem andern herunter / klopffe sie mit einem Messer / ziechs durch zerlassenen Butter / besprengs geschwind mit Pfeffer / Saltz / und angemachten Semmel-Brößlein / legs nebeneinander in ein Dorten-Schüssel / gib oben und unten Glut / daß sie ein schöne Farb bekommen / richte Eyerdotter in Bereitschafft/ gewürtz mit Muscatnuß/ setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / leg die gefüllte Brüstlein darauf/ rühre die Eyerdotter geschwind in dise Brühe / und gibs warmer sammt dem Petersil um die Brüstlein herum / und regaliers mit denen Brüßlein / oder gebratnen Ripplein.

Nº. 161. Eine Suppen mit roth-gefüllten Brüstlein und Maurachen.

ERstens lege die Brüstlein in ein frisches Wasser / daß sie ein wenig weiß werden / hernach nimm Krebs / übersieds ein wenig in gesaltznen Wasser / seige es wieder ab / und löse die Schweifflein heraus / behalts sodann in einem Rein/ stosse die Füß und Scheeren / sammt denen schönsten Schaalen in einem Mörsel gantz klein / thue ein Stück Butter darunter/ und röste solches in einer eisern Pfann oder erdenen Rein / biß der Butter schön roth wird / nach disem treibe denselben durch ein Tuch in eine Schüssel / und mache darmit in die Brüstlein eine rothe Füll auf folgende Weiß : Nimm von disen rothen Butter in ein Geschirr/ rühre Semmel-Brosen darein / und

mach es an mit Eyer / Milchram und Muscatnuß / von diser/ fülle erstlich die Brüstlein / aus der übrigen aber mache kleine Knödlein / lege zur Prob eines in die Fleischbrühe / und sihe/ ob es dir nicht zerfahren / wann sie also nicht halten / so rühre mehr Eyer / und Semmel-Bröslein darein / werden sie aber zu hart / so thue nur ein wenig Milchram darunter / kost solche auch / wie sie in Saltz und Gewürtz seyn / mache dann die Knödlein zusammen auf ein Brettlein oder Teller: Die Maurachen klaube / wasche / und überbrühe ein wenig / seigs ab / legs auf einen Teller / gewürtz mit Pfeffer / Saltz / und klein-gehackten Petersil / thue auch einen Brocken Speck / oder einen mit Näglein besteckten Zwibel darzu / nimm ein Butter in ein Casserol / röste dieselben mit ein wenig Meel darinnen / schwings etlichmal herüber / und giesse Fleischbrühe daran / laß es also eine Weil sieden / deßgleichen auch die Brüstlein und Knödlein / jedes besonder in ein Geschirr / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / schütte von der Brüstlein-Brühe ein wenig daran / leg die Brüstlein oben darauf / die ausgelößte Krebs-Schweifflein entzwischen / die Knödlein sammt denen Maurachen auf die Suppen herum / und regaliers / wie die vorgehende mit Presölen.

No. 162. Anderst mit ausgelößten grünen Erbsen / und mit gebachnen Petersil umlegt.

Mache ein gute Füll in die Brüstlein / fülle dieselben darmit / aber nicht gar zu voll / und vermachs wol mit einem Spißlein / oder man nähets auch wol gar mit einer Nadel und Faden zu / auf daß die Füll in dem Sieden nicht wieder heraus falle / hernach lege solche in ein absonderliches Geschirr / oder lasse sie gleich bey dem Rindfleisch / oder mit denen ausgelößten Erbsen / welche auch wol mit Butter / Pfeffer / und klein-gehackten Petersil / nicht weniger recht im Saltz gema-

gemachet werden müssen / sieden / nach disem mache gar kleine Büschlein Petersil / ziehs durch ein Salbey-Taiglein / und bachs gleich denen Salbey-Küchlein aus heissem Schmaltz / lege gebähte Schnitten in die Schüssel / giesse eine gute Fleischbrühe daran / richte die Brüstlein auf die Mitt / die Erbsen herum / und den gebachnen Petersil um den Ranfft der Schüssel / so ist es fertig.

№. 163. Auf eine andere Art mit ausgelößten Krebsen und Caulifior.

NImm Krebsen / soviel du zu der Suppen vonnöthen hast / siede / und scheele dieselben aus / also zwar / daß von denen kleinsten nur die Schweifflein genommen werden / die grösseren aber scheele und säubere solchergestalten / daß die Schweifflein und Scheeren aneinander bleiben / und nimme solche hernach im Anrichten mit dem Caulifior wechselweiß zum Regalieren / klaube die schönste Schaalen / Scheeren und Füß von denen ausgelößten Krebsen zusammen / stosse sie klein / und mache einen rothen Butter daraus / mit disem rothen Butter verfertige hernach rothe Fleisch- oder Semmel-Knödlein: Währendem disen butze / und brühe auch den Caulifior, schneid ihn zu beliebigen Stücklein / lege denselben in ein Reinlein / und mache ein dünnes Butter-Brühlein mit Fleischbrühe daran / gewürtz mit ein wenig Pfeffer und Muscatnuß / deßgleichen auch an die ausgelößte Krebsen zurichten must / thue gebähte Schnitten in eine Schüssel / giesse gute Fleischbrühe daran / und setz auf eine Glut / schütte die Brühe von dem Caulifior darauf / lege die Knödlein oder Strützel sammt denen Krebs-Schweifflein auf die Mitt herum / und regaliers mit dem Caulifior und Krebsen wechselweiß / so ist es bereit.

N°. 164. Anderst mit gefüllten Köpfflein-Salat / oder Andivi / Petersil und Eyerdotter.

NAstlich nimm die Brüstlein / wasche / und untergreiffe sie / bereite auch eine gute Füll / etwann von einem guten Knödlein-Gehäck / welches mit Kalb- oder Hüner-Brät / guter Fetten oder Marck / Semmel / Eyer / Milchram / ein wenig Pfeffer / Muscatnuß und Saltz / auch in rechter Dicke gemachet ist / fülle damit die Brüstlein / und den Salat inglei-chem / wann er zuvor sauber gebutzt und gewaschen ist ; bleibt dir sodann von diser Füll etwas übrig / so mache kleine Knöd-lein daraus / lasse die Brüstlein besonder sieden / den Salat aber lege zusammen in ein Rein / schütt gut fett-siedende Fleisch-Brühe daran / und thue einen gantzen mit Näglein besteckten Zwibel / sammt einem kleinen Büschlein Petersil darzu / setz ihn auf eine Glut / und lasse solchen zugedeckter an die statt sieden / hast Knödlein / so legs auf die letzt auch darzu hinein / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / schütte ein wenig daran / bereite ein Eyerdotter mit klein-gehacktem Petersil / frischem Butter / und Muscatnuß in ein Häfelein / lege die Brüstlein auf die Mitt der Suppen / die Knödlein auch herum / den ge-füllten Salat aber schneide auf einem Teller / nach der Länge zu beliebigen Stucken / und richte ihn schön zierlich um und auf die Suppen / der gantze Zwibel und Petersil bleibt zuruck in der Rein / hernach mache geschwind aus denen zubereiteten Eyerdottern / eine Dotter-Brühe / trucke ein wenig Lemoni-Safft darein / schütt es über die Suppen herum / und trags auf. Wilst du es besser / so regaliers mit kleinen Bastetlein.

N°. 165. Eine Suppen mit gefüllten Brüstlein / Köhl / und Bratwürsten.

LAstens nimm die Brüstlein / bereite / und untergreiffe sie / wie oben gedacht / deßgleichen nimm auch Köhl-Häupt-

lein / welche nicht gar zu hart seyn / und wenn solche sauber gebutzt und gewaschen worden / so stosse solche in ein heisses Wasser / auf daß sie ein wenig welck werden / auch sich desto besser füllen lassen / alsdannn nimme die Bratwürst / leere etliche derselben aus / hacke / wann es beliebt / das Brät noch ein wenig kleiner / und mache eine Füll daraus / mit solcher fülle hernach die Brüstlein und den Köhl / legs zusammen / oder jeden Theil besonder / mit guter Fleischbrühe in ein Rein / und laß es an die statt sieden: Die übrige Bratwürst lege gleich denen Bretzen zusammen / und brate sie schön liecht-braun / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse ein wenig daran / lege die gefüllten Brüstlein darauf / zerschneide auch den gefüllten Köhl nach der Läng voneinander / und richte denselben mit denen gebratnen Würstlein auf und um die Suppen herum / gib gute Brühe genug / und trags warm auf.

No. 166. Anderst mit Saurampffen.

WAnn die Brüstlein zum Füllen zubereitet seyn / so nimm frischen Speck oder Butter / und röste klein-gehackten Zwibel und Petersil ein wenig darein / alsdann wirff auch eine Handvoll / oder nach Nothdurfft Semmel-Bröslein darzu / und laß es also mit rösten / gewürtz ingleichem mit ein wenig Muscatnuß und Pfeffer / schlage Eyer mit guter Fleischbrühe / Milch oder Milchram daran / biß es recht ist / kosts auch im Saltz / und fülle die Brüstlein darmit / vermachs wohl / und laß es also sieden / hernach nimme den Saurampffen / klaube / wasche / säubere und hacke ihn mit ein wenig Petersil klein / lege darzu einen gantzen mit Näglein bestecken Zwibel / oder an statt dessen / ein gutes mit gantzen Näglein bestecktes Bröcklein Speck / und ein Stücklein obere Rinden von einer Semmel / thue einen frischen Butter in eine Pfann / oder Casserol / lege den bestecken Zwibel oder

Speck

Speck darzu / lasse solches ein wenig warm werden / wirff sodann ein Stäublein weisses Meel / und gleich auch die Saur-ampffen darein / schwings etlichmal herüber / aber nicht gar zu lang / damit das Kraut die grüne Farb nicht verliere / gieß gute fette Fleischbrühe daran / und laß es eine Weil sieden / bereite Eyerdotter mit ein wenig frischen Butter in ein Häfelein / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / schütte ein wenig von oben der grünen mit anderer guten Fleischbrühe daran / lege die gefüllten Brüstlein darauf / thue die Semmel-Rinden / und den Zwibel oder Speck auf die Seiten / rühre geschwind die zubereitete Eyerdotter in die grüne Brühe / gewürtz mit Muscatnuß / und gibs über die Suppen her / regaliers mit Gebachnem / oder was du hast / so ist es fertig / und ist durchgetriebner auch gut.

№ 167. Anderst mit Spargel und Eyerdotter.

BEreite / fülle und siede die / oder das Brüstlein auf dergleichen Art / wie hievor gehört / nach disem nimm Spargel / soviel du wilst / oder vonnöthen hast / schneide von vornenher nacheinander die Gipffel gantz kurtz Bröckleinweiß / biß hinten an das Harte / welches du in dem Schneiden bald in obacht nimmest / ab / das Harte wirff hinweg / die Bröcklein aber lege in frisches Wasser / hernach überbrühe sie ein wenig / seigs wiederum ab / lege einen gantzen mit Näglein besteckten Zwibel darzu / gewürtz mit ein wenig Pfeffer und Saltz / sprenge ein Stäublein Meel darauf / lasse in einer Pfann einen guten Butter schön liecht-gelb werden / und wirff den Zwibel sammt dem Spargel darein / schwings geschwind etlichmal herum / giesse eine gute Fleischbrühe daran / und laß es noch ein wenig sieden / bereite auch Eyerdotter mit klein-gehackten Peterſil / frischen Butter / und geriebner Muscatnuß /

setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / lege die / oder das Brüstlein auf die Mitt / nim̃ den Zwibel aus denen Spargeln heraus / thue geschwind die Eyerdotter darunter / trucke ein wenig guten Lemoni-Safft daran / schwings nachmal herüber/ und gibs auf die Suppen / regaliers mit/ aus einem Taiglein gebachnen/ Spargel oder Petersil / trags sodann warm auf.

№ 168. Auf eine andere Art / mit Hirn und Petersil.

NImm erstlich das/ oder die Brüstlein / untergreiffe sie/ alsdann auch das Hirn / wasche / und überbrühe dasselbige gleich denen Brüßlein / seigs wiederum ab / hacks klein / gewürtz mit Saltz / Pfeffer und Muscatnuß / röste es mit klein-gehackten Zwibel / Semmel-Bröslein / Rosmarin/ und Petersil im Butter / und mache zwey Theil daraus / den ersten Theil streiche auf gebähte Schnitten / an den anderen Theil aber schlag ein / oder mehr Eyer / nachdem du vonnöthen hast / und fülle die / oder das Brüstlein darmit / lasse auch ein Büschlein schön-gebutzt mittlere Petersil-Wurtzeln damit sieden / biß sie weich werden / sodann hebs wieder heraus / schneids zu kleinen Bröcklein / gewürtz ein wenig mit Pfeffer / auch Muscatnuß / und röste sie sammt einem Stäublein Meel im Butter / schütte ein klein wenig Fleischbrühe daran / und setz auf ein Glütlein / beliebts / so gilbs auch ein wenig mit Saffran / oder rühre gar zuletzt ein paar Eyerdotter darein / setze die Schüssel mit denen aufgestrichenen gebähten Schnitten auf eine Glut / giesse anfangs ein wenig daran / leg das Brüstlein auf die Mitt / und die Petersil-Wurtzeln herum / bestreue die Schüssel auswendig mit Semmel-Brößlein/ fahre mit dem Finger herum / und trags auf : Wem es beliebts / der regalierts mit gebachnen Hirn-Schnitten.

No. 169. Anderst mit Brüß und Eyerdotter.

Hacke / wasche / und untergreiffe die Brüstlein auf gewöhnliche Art / dann nimme auch die Brüß / und nachdem selbe sauber gewaschen / überbrühet / und abgesigen worden / so kühls wiederum ein wenig ab / und klaube die Drossen darvon / thue die schlechteren Brüß oder nur das Brosenwerck / welches nebst denen Brüßen an denen Drossen hangt / mit grünen Petersil hacken / mit Pfeffer und Muscatnuß gewürtzen / auch mit ein klein wenig gehackten Zwibel / und Semmel-Bröslein im Butter rösten / schlage nach Nothdurfft Eyer daran / machs recht im Saltz / und fülle die / oder das Brüstlein darmit / vermachs / und laß es also sieden ; Die andern Brüß aber schneide oder klaube klein / und mache ein gut-gelbes Butter- oder Dotter-Brühelein daran / oder auch mit Petersil / setz die Schüssel mit gebähten Schnitten auf / begieß es mit guter Fleischbrühe / leg das gefüllte Brüstlein auf die Mitt / und die Brüßlein herum / hast du so viel Brüß / so behalte die schönsten zum Bachen / und regaliere die Schüssel darmit / trags warm auf.

No. 170. Anderst mit gefüllten Cucumern / Petersil / Eyerdotter / und Lemoni-Safft.

Erstlichen bereite ein oder mehr Brüstlein zum Füllen / alsdann nimm auch grosse Cucumern / scheele erstlich die grüne aussere Schaalen subtil mit einem Messer herab / schneide sie nach der Läng entzwey / oder nur oben ein Flecklein hinweg / hohle sie aus / etliche aber zu Spalten / thue auch das Marck oder Saamen sauber heraus / wirff sie in ein siedig-gesaltzen Wasser / und laß solche einen Wall herüber thun / seigs wiederum ab / behalte die groß-halbierte Stuck zum Füllen / die Spalten aber schneide gewürfflet / legs sammt einem gantzen

mit Näglein besteckten Zwibel / klein- gehackten Petersil / und Pfeffer auf ein Schüssel oder Teller / nimm ein Bröcklein frischen Speck und Butter in eine Pfann / laß es liechtgelb werden / schwing erstlich den Zwibel etlichmal herum / wirff ein Stäublein Meel zu denen Cucumern / thue es auch zugleich in den Butter / und schwings auf einer Glut auch etlichmal herüber / schütte eine gute Fleischbrühe daran / und laß es noch einen Wall sieden : Hernach nimme auch das / oder die Brüstlein und die Cucumern / und mache in beyde eine gute Füll / wilst du / so binde die gefüllte halbe Cucumern mit einem Faden / wie sie gehören wieder zusammen / lege das Brüstlein und die Cucumern in ein Rein / oder jedes besonder / thue darzu einen Buschen saubere Petersil-Wurtzen / gewürtz mit Pfeffer und Muscatnuß / gieß gute Fleischbrühe daran / und laß solche sieden / biß alles weich ist / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / schütte ein wenig Brühe daran / und lege das Brüstlein auf die Mitt / bereite geschwind mit frischem Butter / klein-gehackten Petersil / Muscatnuß und Lemoni-Safft / ein paar oder mehr Eyerdotter / rührs an die klein-geschnittne Cucumern / gibs auf die Suppen / und regaliers mit denen gefüllten Cucumern / auch Petersil-Wurtzeln / so gut du kanst / so ist es fertig.

No. 171. Eine Suppen von einem Lämmern Schlegel / Speck / und frisch-ausgelößten Erbsen / mit in Speck gerösten Bröcklein.

NImm erstlich das Schlegelein / schlage den Knochen hinten an dem langen Bein hinweg / stosse das Schlegelein in ein siedendes Wasser oder Fleischbrühe / laß denselben ein paarmal herüber wallen / nimm solchen wiederum heraus / und duncke ihn in ein kaltes Wasser / alsdann spicke denselben mit einer höltzernen grossen Spick-Nadel / wie man die

Alado-

Aladoba zu spicken pflegt / mit gewürtzten Speck / leg einen gantzen mit Näglein besteckten Zwibel darzu / und thue es zusammen in ein Rein / giesse gute Fleischbrühe / und ein wenig Wasser daran / setz auf eine Glut / und laß beysammen sieden / wann du nun vermeinest daß Zeit ist / so thue die ausgelößten / grünen Erbsen auch darzu hinein / gewürtz mit noch ein wenig Pfeffer / und lege auf die Letzt ein Bröcklein frischen Butter darzu / schneide weiß Brod gewürfflet / röste es mit klein-gehacktem Petersil ein wenig in frischen Butter / oder Speck / misch es unter die Erbsen / und richt geschwind an / lege das Schlegelein auf die Mitt / trags sodann auf weil die Bröcklein noch rösch seyn.

No. 172. Anderst.

Nimm das / oder die Schlegelein / schlag den Knochen herab / wasche und klopffe sie ein wenig / thue es in ein Rein / lege einen gantzen mit Näglein besteckten Zwibel / Rosmarin / und ein paar gute Lemoni-Blättlein darzu / giesse eine gute Fleischbrühe / und ein wenig weissen Wein daran / gewürtz mit Pfeffer und Muscatnuß / laß es also an die statt sieden / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / schütte ein wenig gute Brühe daran / richte das Schlegelein auf die Mitt / mache etliche Eyerdotter in ein Häfelein / seige die siedige Brühe daran / rühre es mit einem Bröcklein frischen Butter geschwind ab / gibs über die Suppen / regaliers so gut du kanst / und trags auf.

No. 173. Auf eine andere Art die Schlegel angeschlagen / mit Petersil und Eyerdotter.

Nim das Schleglein / schlag den Knochen hinweg / und löse das Fleisch sauber von dem Bein herab / doch dergestaltē / daß das Bein aneinander hangē bleibt / nim das abgelößte Fleisch auf

ein

ein Brett / saltze/ und hacke es ein wenig / thue hernach ein gute rinderne Fetten oder Marck darzu / und hacke es ferner untereinander / alsdann nimm auch geweichte Semmel / Eyer/ und Milchram oder Fleischbrühe / was du hast / gewürtz mit Pfeffer und Muscatnuß / machs in rechter Dicke / und hacks nochmal wol untereinander / schlage das Gehäck wieder an das Bein/ formirs in Gestalt eines Schlegels / aber von dem Gehäck must du soviel übrig lassen / daß du kleine Knödlein um den Ranfft herum zu legen / machen kanst / laß eine gute Fleisch-Brühe in einem Geschirr auffsieden / gibs ein wenig / und lege das angeschlagene Schlegelein darein / jedoch mit Vortheil/ damit es gantz bleibt / wann solches bald fertig / so thue auch die Knödlein darzu hinein: Währendem disen lege einen Buschen geschabne Petersil-Wurtzen zu dem Fleisch/und laß sie damit weich sieden/ nimm solche wieder heraus/schneids zu kleinen Bröcklein / gewürtz ein wenig mit Pfeffer / und röstS mit einem Stäublein Meel im Butter / verfertige auch etliche Eyerdotter mit klein-gehackten Petersil / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / lege das Schlegelein auf die Mitt / richte die Knödlein ordentlich um den Ranfft herum / seige die Brühe an die Dotter / rührs geschwind ab / gibs mit denen Petersil-Wurtzeln oben darüber / und trags auf.

N°. 174. Anderst mit gefüllten Köhl und jus.

NJmm ein oder mehr Schlegel / löse das Brät herab / lasse aber das Bein gantzer aneinander hangen / thue das abgelößte Brät auf ein Brett / saltze und hacke es mit frischem Ochsenmarck / oder dergleichen Fetten / in Milchram geweichte Semmel und Eyer / alles nach Nothdurfft / gantz klein / gewürtz wol mit Muscatnuß / und ein wenig Pfeffer/ schlage von disem Gehäck das Schlegelein wiederum an / mache es in der Form nicht gar zu groß / dann es wird in dem

Sieden

Sieden auch was grösser / nimm das Gehäck / was dir übrig verbleibt / und fülle den Köhl damit / jedoch solle er zuvor ein wenig überbrühet / und wiederum ausgetrucket werden / nach disem bestreiche ein Casserol mit Butter / hast du übriges Marck / streue auch ein wenig darein / richte das Schlegelein hinein in die Mitt / und den gefüllten Köhl herum / lege auch einen gantzen mit Näglein besteckten Zwibel darzu / gewürtz noch ein wenig mit Pfeffer und Muscatnuß / oder gib einen Geruch von Knoblauch / gieß gute Fleischbrühe daran / gib acht / daß du es nicht versaltzest / laß solches also an die statt sieden / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / schütte ein wenig daran / lege das Schlegelein auf die Mitt / spicke solches mit Pinioli, schneide den Köhl der Länge nach / und richte ihn auf oder um die Suppen herum / seige die Brühe auch darüber / oder so es gefällig / mache ein sogenanntes jus oder braune Brühe daran / streue Pinioli darauf / und trags warm zu Tisch.

No. 175. Anderst braun mit jus, gebachenen Petersil / sammt denen Wurtzeln.

Nimm einen oder mehr Schlegel / schlage den Knochen hinten herab / klopffe sie ein wenig / und spicks mit gewürtztem Speck / sodann nimme auch mageres Rind- oder Kalbfleisch / schneid es überzwerch zu dünnen Schnitzlein / und klopffe solches auch wohl mit einem Messer / bestreiche ein Casserol mit Butter / lege ebenfalls dünne Blättlein Speck / und etliche gantz dick-geschnittne Zwibel-Rädlein darein / thue die Schlegelein in die Mitt / und das geklopffte Fleisch herum / lege darauf gantze Nägel mit gantzer Muscatblühe / und guten Rosmarin / setze dises ungedeckter auf eine starcke Glut / und laß es auf einer Seiten braun werden / aber nicht verbrennen / gibe fleißig acht / und wende solches hernach mit einer Gabel um / streiche das Fleisch in dem Geschirr ein wenig hin und her / damit

das Fleisch die braune Farb von dem Casserol / welches verzinnt seyn muß / an sich nehme / und das Geschirr gleichsam damit ausgewischet wird / du kanst auch ein Stäublein Meel darmit abbräunen / oder nicht / nach Gefallen / und wann du siehest / daß alles schön braun ist / so kehre die / oder das schöne Theil übersich / und schütte nebenbey ein wenig gute ungesaltzne Fleischbrühe daran / rührs ein wenig herum / jedoch mit Vortheil / auf daß die Schlegelein nicht abgewaschen werden / sonst verliehren sie die Substanz, deck es zu / und laß sodann sieden / gleich anfangs lege auch einen Buschen zusammen-gebundne Petersil-Wurtzen zu dem Rindfleisch hinein / das Kraut aber klaube gantz klein / wann nun die Wurtzeln weich gesotten seyn / so nimm sie wiederum heraus / schneids zu kleinen Stücklein oder Bröcklein / gewürtz ein wenig mit Pfeffer / schwings mit ein wenig Meel herüber / und bachs aus heissem Schmaltz / wann solches geschehen / so lasse das Schmaltz wol heiß werden / und wirffe hernach auch den geklaubt-grünen Petersil zugleich hinein / rührs geschwind über und über / nimms wieder heraus / nnd legs beyseits auf einen Teller / den Nanfft der Schüssel darmit zu regalieren / gib auch wol acht / daß das Kraut in dem Bachen nicht naß seye / dann sonsten das Schmaltz in die Lufft vergienge / thue die gebachenen Wurtzeln in ein Rein / giesse von der braunen Brühe ein wenig daran / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / schütte auch ein wenig daran / lege die Schlegelein auf die Mitt / treib die braune Brühe sammt dem Fleisch durch ein härenes Sieblein / schweibs mit guter Fleischbrühe ein wenig besser durch / gibe von oben diser fetten Brühe ein wenig über die Schlegel / das Ubrige aber sammt denen gebachenen Petersil-Wurtzeln herum / beobachte auch / daß es nicht gar zu fett oder versaltzen werde / mache mit gebachnen Petersil um den Nanfft der Schüssel ein grünes Kräntzlein / und trags auf.

No. 176. Ein Gehäck-Suppen von einem gebratnen oder gedämpfften Schlegel / umsetzt mit kleinen Pastetlein.

Löse das Brät sauber von dem Schlegel ab / nimm es auf ein Brett / und hacks klein / lege einen gantzen mit Nägelein besteckten Zwibel / auch ein oder zwey gute Lemoni-Blättlein darzu / gewürtz mit ein wenig Pfeffer / Rosmarin und Muscatnuß / röste sodann dises Gehäck ein wenig im Butter / und schütte ein wenig gute Fleischbrühe daran / machs aber nicht zu dünn / laß es auch nicht sieden / und nicht gar zu lang rösten / sonst wird es sperr / hernach mache aus dem Gehäck zwey Theil / aus einem Theil verfertige kleine Gehäck-Pastetlein von Butter-Taig zum Regalieren / setz die Schüssel mit gebähten Schnitten auf eine Glut / gieß gute Fleischbrühe daran / und nimm das übrige Gehäck darauf / wann die Pastetlein fertig / setz solche herum / und trags auf / wer aber gern will / kan zuletzt mit klein-gehackten Peterfil / Lemoni-Safft und frischen Butter / ein wenig Dotter-Brühe darüber machen / und also warmer auf den Tisch geben.

No. 177. Eine Suppen von einem Lämmeren Lungen-Gehäck / und mit dergleichen Kräpflein umlegt.

Nimm die Lungen / und nachdeme sie weich gesotten worden / so hacke sie mit Zwibel und grünen Petersil klein untereinander / röste solches Gehäck insgesammt im Butter / gewürtz mit Saltz / Pfeffer / Muscatnus / Rosmarin / und ein wenig Näglein / nimm etwas von disem Gehäck / und mache zum Regalteren Kräpflein daraus / setze die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / gieß nach Nothdurfft eine gute Fleischbrühe daran / streue von disem Gehäck darauf / laß es siedheiß werden / lege die Kräpflein herum /

und trags auf / oder mache nach Gefallen eine Dotter-Brühe darüber.

N°. 178. Anderst mit Würst / oder Strützeln / Eyerdotter / jus, und von Lungen gemachten Maurachen.

NImm abermal die gesottne Lungen / thue die Drossen davon / und hacke sie klein / röste solche mit klein-gehackten Zwibel / Rosmarin / und Petersil im Butter / gewürtz mit Saltz / Pfeffer / Muscatnuß und Nägelein / dann röste auch geriebne Semmel im Butter / mische dieselben / und die Lungen sammt etwas Eyer und Milchram untereinander / formire aus disem Taig kleine Strützlein / Knödlein und Maurachen: Die Stengel in die Maurachen werden von mürbem Taig ausgewalcket / zu vierecketen Flecklein geschnitten / und gleich einem Fingerhut gestaltet / über einen Koch-Löffelstiel geschlagen / mit Eyer bestrichen / und von dem zubereiteten Gehäck die Maurachen daran formiret / soviel du verlangest / nimm alsdann ein darzu bequemes Geschirr / schütte ein wenig Fleischbrühe hinein / oder bestreiche es mit Butter / lege die Knödlein / Strützel / und Maurachen nebeneinander darein / und schiebs in einen warmen Ofen / oder bachs aus heissem Schmaltz / gibe aber acht / dann sie seyn gleich fertig / weilen selbige / wann sie zu lang gebachen würden / sehr austruckneten; setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse gute Fleischbrühe daran / lege die Knödlein / Strützel und Maurachen darauf und herum / schütte noch ein wenig jus, oder Dotterbrühe darüber / und gibs also warmer zu Tisch.

N°. 179. Auf eine andere Art.

NImm eine frische abgesottne und klein-gehackte Lungen / röste klein-gehackten Zwibel / und grünen Petersil sammt ein wenig Semmel-Brosen in frischen Butter oder Speck / saltz /

saltz / und gewürtz es wol mit Pfeffer / Rosmarin und Muscatnuß / nimm auch darunter ein wenig frisches Ochsen-Marck / Eyer und süssen Milchram / mache aus disem Gehäck zwey Theil / einen Theil fülle in saubere Därm / und verfertige kleine Bratwürstlein daraus / zu dem andern Theil aber nimm überbrühete Köhl-Blätter / dergestalten : die Blätter werden aufgethaner auf ein Brett gelegt / die dicken Stengel ein wenig darvon geschnitten / und überall ein Löffel-voll Gehäck darauf gelegt / auch untersich gleich einem Netzlein zusammen geschlagen / das gantze Theil aber bleibt übersich / bestreich ein Geschirr mit Butter / oder giesse ein wenig Fetten darein / lege die zusammen geschlagene Blättlein nebeneinander hinein / bestreichs mit Butter / und bestreue es auch mit geriebner Semmel / wie man die gebratene Vögel zu bestreuen pflegt / gib unten und oben Glut / daß die Semmel eine gelbe Farb bekomme : Röste auch ingleichem die gemachte Bratwürstlein nach dem obigen / oder in einer Pfann / wie andere Bratwürst / nicht weniger ein aufgeschnittnes Brod mit klein-gehackten Petersil / und geriebner Muscatnuß ein wenig im Butter / setz die Schüssel damit auf / giesse eine gute Fleisch-Brühe daran / laß es weich werden / gib sodann Brühe genug / bestreue den Ranfft mit Semmel-Brosen / lege die Würstlein auf die Suppen / und die gefüllte Blätter mit Vortheil / daß sie gantz bleiben / herum / so ist es fertig.

Das Achte Capitel.

Vom Kalb.

№ 180. Eine Suppen von einem kälbernen Hirn.

Ist die Suppen groß / so nimm desto mehr Hirn.

NImm ein frisches Hirn / schneids zu Stücklein gleich denen Brüßen / überbrühe es ein wenig in gesaltznem

Wasser / legs in ein Rein / und mach ein gelbes Zwibel-Brühlein mit Rosmarin daran / gewürtz mit Pfeffer und Muscatnuß / thue darzu ein mit gantzen Näglein bestecktes / gutes Bröcklein Speck / sammt ein wenig zusammen-gebundenen Petersil / und frischen Butter / setz auf eine Glut / und laß es also gar an die statt sieden / nimm dann auch das andere Hirn / welches abfallet / oder zu dem Schneiden nicht tauget / hacke solches mit Eyer / Semmel / Marck und Mitchram klein / gewürtz mit Pfeffer und Muscatnuß / mache daraus Strützel oder Knödlein zum Regalieren / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse gute Fleischbrühe daran / und richte das eingemachte Hirn darauf / das andere aber herum.

No. 181. Eine Suppen von einem Kalbs-Kopff.

Die Suppen vom Kalbs-Kopff wird gantz auf die Weiß gemachet / wie bey No. 156. Von denen Lämmeren Köpfflein zu sehen.

No. 182. Anderst braun von Hirn mit Maurachen / gebachnen Petersil-Wurtzen / und jus.

Erstlichen mache ein jus, und nimme ein Büschlein saubere Petersil-Wurtzeln / binde sie zusammen / und laß es bey dem Rindfleisch sieden / wann solche nun weich gesotten seyn / so nimm sie wiederum heraus / und schneids zu beliebigen Stücklein / gewürtz / schwings im Meel / und bachs mit dem Hirn zugleich aus heissem Schmaltz / legs in ein Rein / und wann das jus fertig ist / gieß etwas daran; unter disem schneide auch das frische Hirn zu Stücklein nach Gefallen / saltz es ein / gewürtz mit Pfeffer / meelbs ein / bachs gleich denen Fischen aus heissem Schmaltz / und gibs also frischgebachner um / und auf die Suppen herum / oder schütte ein wenig jus daran / und laß solches zuvor noch ein kleinen Sud

thun / aus denen übrigen / abgefallenen und zerbrosseten Hirn mache Strützel oder Knödlein / und bachs auch / oder hacke es mit Pfeffer und Saltz-gewürtzt / klein / rösts hernach im Butter / und gibs gleich anfangs auf die gebähten Schnitten; die Maurachen aber werden geklaubt / gewaschen / gebrühet / gesaltzen / gewürtzt / und mit einem Stäublein Meel im Butter geröstet / alsdann ein wenig jus, und Fleischbrühe daran gegossen / jedoch gibe acht / daß solche nicht versaltzen werden / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse ein wenig daran / lege die gebachne Knödlein / oder das gehackte Hirn auf die Mitt / die gebachne Petersil-Wurtzeln herum / und mit denen Maurachen / sammt dem gebachenen Hirn regaliers / hast du noch etwas von dem jus übrig / so schütt es darüber / und trags auf.

№ 183. Eine Suppen von dem Halß / braun mit jus, und Stich-Rüblein.

Nimm den halben Halß von einem Kalb / oder ein Stuck nach Nothdurfft darvon / schau daß nicht zuviel Bein daran bleibt / und nimm hernach auch ein ander mageres Stücklein Rind- oder Kalbfleisch / schneids zu Schnitzlein / und verfertige die braune Brühe oder jus darvon / bräune auch zugleich das Stuck von dem Halß damit ab: Währendem disem thue ebenfalls die Stich- oder Bayrischen Rüblein sauber waschen / schaben / mit ein wenig Meel herüber schwingen / und aus heissem Schmaltz bachen; Wann dann das jus fertig / so nimm das Stuck von dem Halß herauß / legs zusammt denen gebachenen Ruben in ein Rein / seige die braune Brühe durch ein härenes Sieblein / und schütte sie mit noch ein wenig anderer Brühe an die Ruben / laß es an die statt sieden / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse ein wenig daran / lege den Halß auf die Mitt / mache die Ru-

Ruben mit Zucker gar ein wenig süß / und gibs herum / die geröstte Rüblein aber brouche den Ranfft der Schüssel zu regalieren / und trags sodann warm auf.

No. 184. Anderst von Halß mit Stich-Rüblein.

NImm ein Stuck von dem Halß / saltz / und meelbs ein wenig ein / bachs hernach aus heissem Schmaltz / legs in ein Rein / und thue die geschabene Stich-Rüblein darzu / gieß eine gute Fleichbrühe daran / lege einen mit Nägelein bestecken Zwibel / sammt ein wenig geriebenen schwartzen Brod darzu / gewürtz mit gar ein wenig Zucker und Pfeffer / lasse solches an die statt sieden / und gibe acht / daß es nicht anbrennet / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse ein wenig Brühe daran / lege das Stücklein Halß auf die Mitt / die Ruben herum / und gibe Brühe genug / trags warm auf.

No. 185. Auf eine andere Art von dem Halß / mit Reiß / und braun mit jus.

MAche ein gutes jus, oder braune Brühe / von mageren Rind- oder Kalb-Fleisch / und bräune zugleich ein Stuck von dem Halß damit ab / laß es darbey biß alles wol weich und fertig ist ; Nimme auch unterdessen schön-geklaubten Reiß / setze ihn mit gut-siediger Fleischbrühe auf ein Glütlein / wann nun der Reiß angezogen hat / und ein wenig weich ist / so lege das Stück von dem Halß aus der braunen Brühe in ein ander Geschirr / und giesse ein wenig Fetten oben darüber / das ander aber treibe durch ein härenes Sieblein / und schütte dise braune Brühe / sammt der Fetten darauf an den Reiß / rührs untereinander / machs in rechter Dicke und im Saltz / setz die Schüssel auf eine Glut / schütte den Reiß darein / lege das braune Stuck von dem Halß darauf / regaliers

liers mit gebachenem Reiß / oder mit was du hast / und trags auf.

№ 186. Anderst von dem Halß / braun mit jus, weissen gebachenen Ruben.

Erstlich nimm weisse Ruben / schneide solche / so viel du um den Rannfft zu legen vonnöthen hast / zu schönen Spalten / die anderen aber klein gewürfflet / besprengs mit ein wenig Saltz und Zucker / jedoch nicht viel / schwinge beyde Theil im Meel / und bachs aus heissem Schmaltz / lege hernach jeden Theil besonder in ein Rein / mache alsdann auch das jus, und bräune zugleich das Stuck von dem Halß darmit ab / lasse solches auch dabey biß alles wol weich ist / nach disem / das ist / wann es weich ist / so nimm das Stuck von dem Halß wiederum herauß / thue es in ein anderes Geschirr / und giesse ein wenig dergleichen Fetten / sammt ein wenig Brühe daran / decks zu / und behalts warmer / sodann treibe auch die braune Brühe durch ein härenes Sieblein / schütte beyderseits an die gebachenen Ruben / setz auf / und laß es gar an die statt weich sieden / setze die Schüssel mit gebähten Schnitten auf / giesse ein wenig jus, oder andere gute Brühe daran / aber nur soviel / daß das Brod davon wol weich werde / richte die gewürfflet-geschnittene Ruben auf die Suppen / die Spalten aber herum / lege den Halß auf die Mitt / und die wenige braune Brühe auch darüber / so ist es fertig.

№ 187. Anderst den Halß schön weiß gesotten / mit Selleri und Eyerdotter.

Nimm erstlich die Selleri / reisse das unsaubere Kraut hinweg / das gute aber schneide gantz kurtz von vorn biß hinten nacheinander schön ab / säubere / und wasche es gleich einem Korn-Salat / die Wurtzen aber butze auch sauber / und schneids nach Belieben zum Regalieren / dann nimm

auch ein Stuck von dem Halß/schneid das Blutige ein wenig hinweg/ wasche es sauber/ und laß solches ein wenig im Wasser liegen/ setze hernach eine kupfferne oder meßingene Pfann mit siedigem Wasser auf/ saltze es ein wenig/ und brühe zum ersten den Halß/ nach disem die Wurtzeln/ und endlichen auch das Kraut/ jedes besonder/ seigs wiederum ab/ giesse gar ein wenig kaltes Wasser darüber/ und thue solches wiederum wol abseigen/ laß alsdann den Halß mit dem Rindfleisch gleich einem Hun wohl weich sieden; die Selleri aber lege jeden Theil besonder in ein Rein/ gewürtz beyderseits mit ein wenig Pfeffer und Muscatnuß/ lege auch einen gantzen mit Näglein besteckten Zwibel darein/ giesse gute Fleischbrühe daran/ setz auf/ und laß es zugedeckter sieden/ biß es fertig ist/ röste weisses Brod mit klein-gehackten Petersil und geriebner Muscatnuß im Butter/ setz die Schüssel darmit auf/ schütte ein wenig daran/ bereite Eyerdotter mit frischem Butter in einem Häfelein/ rührs geschwind an die Selleri/ lege den Halß auf die Mitt/ das Selleri-Kraut herum/ die Wurtzeln aber auswendig um den Rannfft.

№ 188. Eine Suppen von einer gefüllten Brust/ mit gefüllten Köhl/ oder gehaupten Kraut.

NImm eine Brust von einem Kalb/ die nicht gar zu groß ist/ wasche/ und untergreiffe solche/ dann nimm auch Köhl-Köpflein/ welche etwas rogel seyn/ stosse sie in gesaltzen siediges Wasser/ und lasse es einen Sud herüber thun/ seigs/ und kühls wiederum ab/ trucke das Wasser darvon/ thue die Blätter voneinander/ und legs auf ein Brett oder Schüssel/ mache hernach folgende Füll daran/ als: Nimm frisches Ochsen-Marck/ weiche gescheelte Semmel in Milchram/ und hacke vors Erste das Marck gar klein/ darnach trucke die Semmel wohl aus/ und hacke es auch darunter/ schneide grün- oder anderen Zwibel mit Petersil klein/ schwings etlichmal auf einer Glut in Butter herüber/ schlage nachmals

ein

ein oder mehr Eyer darein / machs wie ein Eingerührres / saltz / und gewürtz mit ein wenig Pfeffer / auch wohl mit Muscatnuß / sprenge den Köhl auch mit ein wenig Pfeffer / und Saltz / und fülle mit disem Gehäck die Brust und den Köhl / mache die Brust nicht gar zu voll / und gibe wohl acht / daß die Füll im Sieden nicht wieder heraus falle / wann beliebt / kan mans gleich bey dem Rindfleisch weich sieden lassen / alsdann nimme ein Rein / giesse erstlich ein gute fette Fleischbrühe darein / lege darzu einen gantzen mit Näglein besteckten Zwibel und gescheelten Knoblauch: Wann nun der Köhl gefüllt ist / wird er auch nebeneinander darein gelegt / auf eine Glut gesetzt / und zugedeckter gemach gesotten / und wann es gefällig / kan er ein wenig schön gelb eingebrennt werden / dann er hat gern fett: setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse von dem Köhl ein wenig Brühe daran / und laß es zugedeckter eine Weil stehen / nimm den gefüllten Köhl heraus / schneide ihn nach der Länge zu Spalten / leg die gefüllte Brust auff die Mitt / und den Köhl um den Rannfft schön ordentlich herum / trags sodann warm auf.

NB. Wer will / der kan auch die Brust mit einem Kälbernen Knödlein-Gehäck füllen.

No. 189. Eine braune Suppen mit einer gefüllten Kälberen Brust / jus, Knödlein / Maurachen und Würstlein.

Nimm eine ungewaschene / saubere Kälberne Brust / untergreiffe / und fülle dieselbige mit einem Bratwürst- oder ander dergleichen von Kalbfleisch gemachten Gehäck / hast Dardoffeln, Müschelein / oder Austern / so mische solche auch unter die Füll: Mache ingleichem von disem Gehäck kleine Knödlein / Würstlein / oder Strützel / und brauchs hernach sammt denen Maurachen auf die Sup-

pen / um die Brust herum / zum Regalieren; Unterdessen verfertige von Rind- oder Kalbfleisch ein gutes jus, und thue die gefüllte Brust zugleich damit abbräunen / die Knödlein und Strützel aber / so du von der übrigen Füll gemacht hast / bache aus heissem Schmaltz / und leg jedes besonder in ein Rein: Wann nun das jus schön braun ist / so schütte ein gute lind-gesaltzene Fleischbrühe daran / und laß es sodann zugedeckter auf einer kleinen Glut an die statt dämpffen / biß die Brust weich genug ist / giesse ebenfalls ein wenig Fleischbrühe mit jus vermischet an die gebachenen Knödlein / und laß es noch ein wenig aufsieden: Die Maurachen aber werden sauber gebutzt / gewaschen / und ein wenig überbrühet / oder gleich also ausgetrucket / ein wenig gesaltzen / mit Pfeffer und Näglein gewürtzt / mit einem Stäublein Meel im Butter geröstet / und auch ein wenig jus mit Fleischbrühe daran gegossen / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse ein wenig Brühe daran / lege die gefüllte Brust auf die Mitt / treib das jus durch / und gibs darüber / regaliers mit denen Maurachen / Knödlein und Strützlein.

N°. 190. Anderst.

NImm die Brust / lege sie in das Wasser / wasche dieselbige / daß sie schön weiß werde / untergreiff es sodann / und mach gleich ein ordinari Füll von Kälbernen Knödlein-Gehäck / verfertige aus disem Gehäck um den Rannfft kleine Knödlein / und fülle zugleich die Brust darmit / vermache solche wohl / auf daß die Füll nicht heraus falle / und laß bey dem Rindfleisch gleich einem Kapaun schön weiß an die statt sieden / schütte auch ein gute Fleischbrühe in ein Rein / gilbs ein wenig mit Saffran / laß solche aufsieden / und schlag die gemachte Knödlein darein / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse von denen Knödlein ein wenig daran / lege die gesottne Brust darauf / ziehe den Zweck oder

Faden

Faden heraus / und richte die Knödlein schön zierlich auswendig um den Rafft herum / mache eine gute Dotter-Brühe mit klein-gehackten Petersil / Saurampfen / oder Körbelkraut / und gibs darüber / oder nimm gleich die Knödlein-Brühe allein / trags sodann warm auf.

№ 191. Eine Suppen von angelegten Presöllen mit Pinioli besteckt / und mit gefüllten Andivi regaliert / auch einer Dotter-Brühe.

NJmm ein vorderes Viertel von einem Kalb / schneide den Bug sammt dem Halß herab / deßgleichen auch die Brust / jedoch nicht gar zu groß / damit die Rippen an dem Rucken noch ziemlich lang verbleiben / schneide die scharpffen weiche Beiner innwendig an dem Rucken der Länge nach hinweg / alsdann stosse oder schlage auch vornen an denen Rippen das Fleisch ein wenig zuruck / damit die schön-sauberen Beiner herfür gehen / gleich als hätte ein jede Presöllen ein Hefft oder Stiel / bey welchem man sie auch in dem Zurichten heben und fassen kan; Wann dises geschehen / so schneide eine Rippen nach der andern / sammt dem Fleisch herab / und klopffe sie mit einem Messer oder Holtz / damit die Presöllen schön breit werden / und gibe im Klopffen acht / daß du keines zerschmetterest: Nebst disem mache auch ein gutes Knödlein-Gehäck von Kalb-Fleisch / und guter rinderer Fetten / hacke auch in Milchram geweichte Semmel und Eyer darunter / gewürtz mit Saltz / Pfeffer / und wol mit Muscatnuß; bespreng die Presöllen auch ein wenig mit Pfeffer und Saltz / legs in ein mit Butter bestrichnes Geschirr / und schlage von dem zugerichten Gehäck überall eines kleinen Finger-dick darauf / giesse auch gute Fleischbrühe oder süssen Milchram neben herum in das Geschirr / und setz es zugedeckter auf eine Glut; Nimm ingleichem schönen Andivi / stosse denselben / wann er sauber gebutzt und gewaschen ist / also gantzer in eine heisse Brühe / oder Wasser / damit er

ein wenig weich werde / alsdann kühle solchen ab / trucke ihn aus / und fülle denselben mit obbedeuten Gehäck / bestreich auch ein Rein mit Butter / lege ihn sammt einem mit Näglein besteckten Zwibel / nicht weniger mit Pfeffer und Muscatnuß-gewürtzter nach der Ordnung darein / schütte ein gute Fleisch-brühe daran / thue ein Büschlein Petersil darzu / und laß solchen zugedeckter sieden / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / gieß ein wenig gute Brühe daran / besteck die Presöllen mit Pinioli, zerschneide den gefüllten Andivi nach Gefallen / und regaliere die Schüssel darmit / so gut du kanst / von der Brühe mache ein Dotter-Brühe / gibs auf die Suppen / streue Pinioli darauf / lege die angelegten Presöllen auf die Mitt / und trags auf.

No. 192. Eine braune Suppen mit angelegt-Kälbernen Presöll-Knödlein / gefüllten Köhl und jus.

ERstlich mache ein gutes Knödlein-Gehäck mit Kalbfleisch/ Fetten/Eyer / Milchram und Semmel/ saltz/ und gewürtz es recht / auch so es beliebt / nimme ein wenig Knoblauch darein / hernach aber nimme einen kälbernen Rucken / an welchem noch die Rippen etwas lang abgehackt seyn sollen / wie oben verstanden / und schneide ein Presöllen nach der andern herab / klopffs mit einem Messer / besprengs mit gar ein wenig Saltz und Pfeffer / streiche von dem zubereiteten Knödlein-Gehäck etwann eines kleinen Finger-dick darauf / legs in ein mit Butter bestrichnes Geschirr / und schiebs in einen warmen Ofen / oder bachs aus heissem Schmaltz / von dem übrigen Gehäck verfertige Knödlein / und fülle hernach auch mit Pfeffer und Muscatnuß gewürtzter den Köhl / lege jedes besonder in ein Geschirr / und mache unterdessen ein gutes jus, oder braune Brühe / wann solches fertig / so treibs durch / giesse etwas davon an die Presöllen / an die Knödlein / und an den gefüllten Köhl mit noch anderer guten Fleischbrühe vermischter / lasse

diß

diß alles an die statt sieden / und setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / schütte ein wenig gute Fleischbrühe daran / oder nimme gleich von dem Köhl und Presöllen ein wenig Brühe / und laß es weich werden / leg die Presöllen auf die Mitt / die Knödlein und den gefüllten Köhl aber schön zierlich herum / den gefüllten Köhl aber must du im Anrichten zu Spalten schneiden / trags sodann warm auf.

No. 193. Eine Suppen von einem gebratnen übrig-gebliebnen Kalbs-Niern.

Nimm den gebratnen Niern sammt der Fetten / hacke denselbigen gantz klein / thue eine Handvoll davon auf die Seiten / das andere aber mit klein gehackt- grünen Peterſil / ein wenig Rosmarin / gerieben oder geweichter Semmel in ein Rein / gewürtz auch mit Pfeffer und Muscatnuß / mache sodann mit klein-gehacktem Peterſil ein wenig Eingerührtes darzu / oder schlag nur ein oder zwey Eyer daran / rührs untereinander / und verfertige daraus Knödlein und Strützel / legs zusammen / oder jeden Theil besonder in ein mit Butter bestrichnes Geschirr / gib unten und oben Glut / dann sie seynd gleich fertig / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse eine gute fette Fleischbrühe daran / streue das übergelassene Gehäck darauf / regalier die Schüssel mit denen Knödlein auswendig um den Ranfft / bleibt was übrig / legs auf die Mitt / und die Strützel Stern-weiß herum / mach geschwind mit geriebner Muscatnuß eine gute Dotter-Brühe darüber / und trags auf.

No. 194. Eine Suppen von einem gesottnen kälberen Kröß.

Nimm das gesottne Kröß auf ein Hackbrett / klaube die Drossen davon / und hack es klein / mische darunter jung-

grün-

grün- oder andern Zwibel/ Petersil und Rosmarin/ gewürtz auch mit Pfeffer/ Imber und Muscatnus/ rühre Eyer/Semmel und Saltz darzu/ mische alles untereinander/ und mache Knödlein/ auch Strützel darauß/ leg beyde Theil in ein mit Butter bestrichnes Geschirr/ gib unten und oben Glut/ und laß es nicht verbachen/ setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf/ gieß eine gute Fleischbrühe daran/ mach mit geriebner Muscatnuß und Petersil eine gute Dotter-Brühe/ gibs über die Suppen her/ regaliers mit denen gemachten Knödlein und Strützeln/ so gut du kanst und trags auf. Es können auch von disem Gehäck kleine Genueser-Pastetlein gemacht/ und zum Regalieren gebraucht werden.

No. 195. Ein Suppen mit gefüllten Kalbs-Wämmlein/ gefüllten Köhl und Krebs.

Nimm ein oder zwey Wämmlein/ säubere/ wasche/ und untergreiffe sie/ mache von Krebs/ Semmel/ Eyer und Milchram eine rothe Füll/ und zwar also: Nimm Krebs/ soviel du darzu zuhaben verlangest/ siede solche ab/ und löse sie aus/ stosse die sauberen Schaalen klein/ und mache darmit ein rothen Butter/ röste in disem Semmel-Brosen/ schlage zwey/ oder drey Eyer daran/ sammt einen Milchram/ gewürtz mit Saltz/ Pfeffer und Muscatnuß/ rührs untereinander/ und gibe acht/ daß selbe in rechter Dicke seye/ fülle die Wämlein und Köhl damit/ leg jeden Theil besonder in ein Rein/ laß es mit guter Fleischbrühe zugedeckter gemach sieden: setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf/ gieß gute Fleischbrühe daran/ lege die/ oder das Wämmlein auf die Mitt/ zerschneide den gefüllten Köhl/ und regaliere die Suppen damit/ verfertige auch eine gute Dotter-Brühe/ schütte solche darauf/ und richte die ausgelößten Krebs-Schweifflein entzwischen/ färbe das Wämlein übersich mit rothen Butter/ und trags warm auf.

No. 196. Anderst mit Andivi / Körbelkraut / oder Saurampfer gemacht.

NJmm ein- oder mehr kälberne Wämmlein / wasche und untergreiffe dieselben / und mache die Füll also: Hacke einen guten Zwibel / und grünen Petersil untereinander / röste selben in einem guten Theil Butter / würffe auch gleich hernach ein paar Handvoll Semmel-Brosen darein / und laß es zugleich / aber nicht lang / miteinander rösten / alsdann mische Eyer / Milchram / Gewürtz / und ein wenig Saltz darunter / hast du frisches Ochsenmarck / so schon gehackt / nimms auch darzu / und fülle das Wämmlein damit / vermachs wol / legs mit guter Fleischbrühe in ein Geschirr / und laß es also sieden: Hernach nimm den Andivi / schneide ihn von vornen kurtz nacheinander zu kleinen Stücklein ab / wasche denselben sauber / und überbrühe solchen / aber nur solang / als ein frisches Ey / nach disem seige / und kühle ihn mit frischem Wasser wiederum ein wenig ab / lege ein frisches Bröcklein Speck / und einen gantzen mit Näglein besteckten Zwibel darzu / gewürtz mit Pfeffer und Muscatnuß / und röste es mit einem Stäublein Meel im Butter / schütte gute Fleischbrühe daran / und laß es noch auf einer Glut sieden; Wird aber anstatt des Andivi Saurampfen / oder Körbelkraut genommen / so wasche / hacke / gewürtze / röste / und richte solches / wie obigen Andivi / ausser ungebrühet / zu: Setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse ein gute etwas fette Fleischbrühe daran / alsdann nimm ein wenig guten Butter und Eyerdotter / rührs geschwind an das siedende Kraut / gibs über die Suppen / lege das Wämmlein gantz / oder Stuckweiß darauf / und trags zu Tisch.

No. 197. Anderst gefüllt mit Bratwürsten und Selleri sammt denen Wurtzeln.

KJstlichen untergreiffe das Wämmlein / alsdann nimm Bratwürst-Gehäck / in Abgang dessen aber lose etliche

Bratwürst aus/ röste klein-gehackten Zwibel / thne darunter ein wenig Semmel-Brosen/ machs mit ein wenig Fleischbrühe/ und Eyer etwas dünner / füllS in das Wämmlein / vermachs wohl / und laß es also sieden / hernach butze die Selleri / und rupffe das unsauberiste Kraut davon / das Beste aber schneide klein und gantz kurtz / wasche / und/ überbrühe solches / seigs/ und kühls ab / nach disem wird es wiederum abgesigen / und ein gantzer mit Näglein besteckter Zwibel darzu gelegt / mit ein wenig Pfeffer/ Saltz/ geriebner Muscatnuß / und einem Stäublein Meel im Butter etlichmal herüber geschwungen / auch mit guter Fleischbrühe gesotten : Die Wurtzeln von Selleri aber werden nach Belieben zu dicken Spalten oder Rädlein geschnitten / überbrühet / wieder abgesigen / und gleich dem Kraut zugerichtet / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut/ giesse gute Fleischbrühe / oder die Brühe von denen Selleri-Wurtzeln daran / lege das gefüllte Wämmlein auf die Mitt/ rühre das Kraut mit Eyerdotter an / gibs auf die Suppen um das Wämmlein / regaliers mit denen geschnittnen Selleri-Wurtzeln / und gebratnen Würstlen / so ist es fertig.

№ 198. Eine Suppen von dem Schloß-Brätlein/braun mit Maurachen / gebachnen Knödlein und Selleri.

ERstens nimm schöne Selleri-Wurtzeln / butze sie / und schneide einen Theil zu groß breiten Stucken / den andern Theil aber gewürfflet / überbrühe beede Theil in heissem / gleich einer Suppen gesaltznem Wasser / seigs ab/ und laß es ein wenig trücknen / sprengs mit ein wenig Pfeffer / auch Meel / und bache beyde Theil / sammt denen nachfolgenden kälbernen Knödlein aus gutem heissem Schmaltz / lege alsdann jeden Theil besonder in ein Rein: Hernach nimm das Schloß-Brätlein / schneide vors erste etwas Brät zu denen erstbesagten Knödlein herab / machs / und bachs / wie

schon

schon offt gedacht / dann schneide das Schloß-Brätlein zu beliebigen Stucken / und bräune dieselben gleich einem jus mit Butter / Speck / Zwibel / Rosmarin / gantzen Näglein / und Muscatblühe ab / wanns nun schön liechtbraun ist / so schütte eine lindgesaltzne Fleischbrühe daran / und laß es eine Weil zugedeckter miteinander dämpffen : Währenden disem / klaube / wasche / und butze auch die Maurachen / gewürtz mit Pfeffer / Näglein und Muscatnuß / röste sie mit ein wenig Meel im Butter / giesse ein wenig von der braunen Brühe daran / deßgleichen auch an die gebachenen Knödlein und Selleri / setz alles auf eine Glut / und laß es gar sieden / thue die Schüssel mit gebähtem Brod auffsetzen / ein wenig gute Brühe daran schütten / das braune Fleisch auf die Mitt legen / das Hinterlassene durchtreiben / und auf die Suppen giessen / die gewürfflet-geschnittenen Selleri / sammt denen Knödlein um dieselbige richten / und mit denen Maurachen auch grossen Selleri regalieren / sodann warm auftragen.

№ 199. Anderst weiß mit Petersil und Eyerdotter.

NImm erstlichen das Schwaiffstücklein / oder sogenannte Schloß-Brätlein von einem Kalb / und schneide an dem Ort / allwo der Schlegel herab gehackt ist worden / ein wenig Brät herab / aber gantz dünne Blättlein / klopffe dise mit einem Messer-Rucken wol ; dann nimme Semmel-Brößlein / mische Pfeffer / Saltz / mit klein-gehackten Petersil darunter / ziehe das Brät durch zerlassenen Butter / besprengs beyderseits mit dem angemachten Brod / legs in ein mit Butter bestrichnes Geschirr / oder Papier / und wann du anrichten wilst / so gibe unten und oben Glut / sie seynd gleich fertig / und legs um die Schüssel herum : Unterdessen lasse auch das ander Stuck Fleisch sauber waschen / und gleich einer Hun schön weiß

und weich sieden / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf/ giesse ein wenig gute Brühe daran / lege das gesottne Stuck Fleisch auf die Mitt / und mache mit klein-gehackten Petersil/ frischem Butter / Lemoni-Safft und Muscatnuß / eine gute dicke Dotter-Brühe darüber / richte die Regale herum / und gibs warm.

No. 200. Ein Gehäck-Suppen von einem frischen kälbernen Schlegel / mit kleinen Frantzösischen Pastetlein umsetzt.

NImm einen frischen Schlegel / schneide soviel Brät herunter / als du zu deinem Vorhaben vermeynest nöthig zuseyn/ dasselbige Brät aber schneide wiederum zu Bröcklein oder Stücklein / und laß selbiges in siedigem Wasser/ oder Fleischbrühe ein wenig übersieden / aber nicht lang / dann es muß inwendig der Safft noch etwas rothlecht seyn / stoß es sodann in ein kaltes Wasser / und thue es geschwind wieder heraus / legs auf ein Brett / und hacks klein / gewürtz mit Pfeffer / Saltz und Muscatnuß / oder Blühe / nimm auch ein wenig im Butter geschweißt-kleingehackten Zwibel / Ochsen-Marck / und grünen Petersil darunter / mische und hacke diß alles wol untereinander / und theils auf zwey Theil ab / den ersten Theil mache mit guter Fleischbrühe etwas dünner / und fülle es in die kleine Frantzösische Pastetlein / welche in kleine Schüsselein / wie du solche bey der Bacherey unter No. 14. bey der Butter-Pasteten findest / gemachet / und im Anrichten um die Suppen herum gesetzt worden / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse eine gute etwas fette Fleischbrühe daran / streue das überlassene Gehäck mit der Hand darauf/ und laß es zugedeckter eine Weil stehen / sodann mache ein gute Dotterbrühe darüber / lege die Pastetlein schön warmer herum/ und trags auf.

No. 201. Underst mit Knödlein umlegt.

Erstlich hacke / und mache / oder nimme das obige Gehäck / und wann solches fertig ist / so bereite ebenfalls zwey Theil daraus / und verfertige aus dem ersten Theil folgende Knödlein / als: Lege das Gehäck in ein Geschirrlein / mische nach Nothdurfft geröste Semmel / und Eyer daran / mache alsdann Knödlein oder Strützlein daraus / legs in ein mit Butter bestrichnes Geschirr / gib unten und oben Glut / setz auch zugleich die Schüssel mit gebähtem Brod auf / gieß eine fette Fleischbrühe daran / streue das überlassene Gehäck darauf / und laß es eine Weil zugedeckter stehen / mache auch geschwind nach Belieben eine gute Dotter-Brühe darüber lege die Knödlein und Strützlein herum / so ist es fertig.

No. 202. Eine Suppen von Kalb-Schlegel mit gefüllter Semmel.

Mache ein gutes Gehäck von Kalbfleisch / wie gleich jetzt gehört / wol fett mit gesottenen und klein-gehackten Kälber-Eyterlein / Speck / Marck / oder anderer guten Fetten / Zwibel / Pfeffer und Muscatnuß / Petersil und guten jus wol angemacht zimlich feucht / dann nimm kleine runde Semmel / so viel du um den Rannfft der Suppen zu legen vonnöthen hast / sammt einer grossen Semmel: reibe die äusserste Rinden subtil herab / dann schneide ein Flecklein obenauf heraus / und höhle alle Semmel nacheinander auf das genauest die Mollen heraus / dann fülle sowol die grosse / als die kleine / alle mit dem Gehäck vollan / und pappe die oben abgeschnittene Blättlein mit zerklopfften Eyer wieder darauf / und trucks wol zu / dann bachs aus heissem Schmaltz / unterdessen mache eine gute / rothe / weisse / grüne oder braune Suppen fertig / lege die grosse / gefüllte Semmel in die Mitt / und die kleine herum / wann

wann solche zu trucken / können selbige in dem Anrichten mit gutem jus angefeucht / und gleich warmer aufgetragen werden.

No. 203. Anderst braun vom Kalbschlegel mit einem Pulpedon, oder Fricanto.

Zu disem Pulpedon mache vom Kalbfleisch mit guter Fette ein ein gutes Bratwürst-Gehäck mit Gewürtz / geweichter Semmel und Eyer / dann mache und fülle den Pulpedon, wie er No. 141. am 112. Blat bey der rothen Brüß-Suppen ausführlich beschrieben / dann schneide von einem frischen Kalbschlegel lange Finger-dicke Schnitz herab / zwey Finger breit / klopffe sie mit einem Messer breit / spicke sie subtil mit Speck / und bräune sie gleich dem braunen jus, und gieß gar ein wenig daran / und laß zugedeckt genug dämpffen / setz die Schüssel mit gebätem Brod auf / gieß gute Brühe daran / lege den Pulpedon auf die Mitt / und gibe das gespickte braune Fleisch herum / und dieselbig Brühe / jedoch nicht zu fett / durch ein Sieb darüber.

No. 204. Anderst von dem Schlegel mit allgemeinen klein-gesottnen kälbernen Knödlein / und mit dergleichen / oder gebachnen Knödlein oder Strützlein umlegt.

Nimm ein frisches Brät von dem Kalb-Schlegel / saltze und hacke es mit genugsamer Niern-Fetten gantz klein / gewürtz mit ein wenig Pfeffer / und wol mit Muscatnuß / hacke auch nach Nothdurfft Semmel / und Eyer mit ein wenig Milchram oder Milch darunter / mische es wol untereinander / und mache kleine Knödlein daraus / setz ein Rein oder Casserol mit guter saubern Fleischbrühe auf eine Glut / gilbs ein wenig / und wanns alsdann aufsiedet / so schlage die Knödlein nacheinander darein / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / gieß-

giesse ein wenig daran / daß es weich wird / und so die Knödlein fertig / gib selbige sammt der Brühe oben darauf / bestreue den Ranfft mit Semmel-Brosen / und trags auf.

№ 205. Anderst von dem Schlegel mit gebachnen Knödlein / jus, und mit gespickten Presöllen umlegt.

Nimm von einem kälbernen Schlegel ein Stuck des besten Brâts / schneide wie ein dicker Messerrucken Flecklein herunter / klopffe solche mit einem grossen Messer auf einem Brett / jedoch / daß sie nicht zerschmettert werden / legs auf eine Schüssel oder Teller / und spicke sie mit einem subtil-geschnittnen Speck / alsdann gewürtz es mit Pfeffer / Näglein / Muscatblühe / Rosmarin / und gar ein wenig Saltz / schneide auch Zwibel zu etwas dicken Rädlein / und bestreiche ein Rein / oder verzinntes Casserol / lege den Zwibel / und das gespickte Fleisch darein / den Speck unter sich / und lasse solches auf einer starcken Glut / biß es auf einer Seiten schön liechtbraun oder Gold-farb wird / rösten / gibe aber wol acht / daß es nicht verbrenne / kehre es alsdann um / und nimme unterwährendem disen andere dergleichen geklopffte Flecklein / ziehe solche durch zerlassenen Butter / besprengs mit gewürtzten Semmel-Brösslein / wie die Presöllen / legs in ein mit Butter bestrichnes Geschirr / und gib unten und oben Glut: Hacke / und mache auch recht gemein-kälberne Knödlein / und bachs aus heissem Schmaltz / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / gieß gute Fleischbrühe daran / schütte auch gar ein wenig an das gespickte Fleisch / nimm das Fleisch heraus / legs auf die Suppen / die gebachne Knödlein entzwischen / seige die braune Brühe durch ein Sieblein auch darüber / und regaliers mit denen Presöllen / trags alsdann warm auf / hast du Maurachen oder Austern / so kanst du sie auch darzu richten und mischen. Etliche mischens im Anrichten mit Eyerdotter.

No. 206. Eine Suppen von einem gebratnen Kalbs-Schlegel.

NImm ein Stuck von einem gebratnen Kalbs-Schlegel/ hacke dasselbige klein / gewürtz es mit Pfeffer und Muscatnuß / mache zwey Theil daraus / den ersten Theil mache mit gutem Butter und Fleischbrühe an / mische Pinioli darunter / und fülle solches in die sogenannte Gemeser-Pastetlein / wie solche No. 6. bey der Bacherey und runden Basteten geschriebner zu sehen / wann nun dises fertig / so bacht mans aus heissem Schmaltz / oder in einem warmen Ofen / und setzt es im Anrichten um die Suppen herum / unterdessen setze auch die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse gute fette Fleischbrühe zimlich voll daran / streue das überlassene Gehäck / sammt einer Handvoll guten Pinioli oben darauf / laß es eine Weil zugedeckter stehen / und setze letztlichen die Pastetlein schön warmer herum / trags also schön warmer zu Tisch.

No. 207. Anderst von disem Gehäck.

NImm von dem gebratnen Schlegel nach Nothdurfft ein Stuck / schneide die braune Haut sammt dem Speck davon / absonderlich / wann das gebratne über Nacht alt ist / und hacke das Brät gantz klein / dann nimme einen Theil darvon / und mache kleine Kräpflein daraus / dise siede hernach / oder bachs aus heissem Schmaltz / und nimms um die Suppen zum Regalieren / nimm nach disem auch die Schüssel / streue ein frisches Ochsenmarck mit geriebner Muscatnuß darein / lege die gebähten Schnitten darauf / gieß gute Hüner- oder Fleischbrühe zimlich viel daran / mische klein-gehackten Petersil unter das Gehäck / und streue solches mit der Hand auf die Suppen / lasse solches nachmals auf einer Glut-Pfannen siedheiß werden / lege die Kräpflein herum / und trags

auf.

auf. Wann es gefällig / der kan solches auch mit geriebnen Parmesan-Käß bestreuen / und mit gehackten Pisdazi regaliren.

No. 208. Anderst von Gehäck mit gebachnen Petersil-Wurtzeln.

NImm abermal ein subtiles Gehäck / welches von einem guten übergebliebnen Gebratnen kan gemachet werden / gewürtze es mit Pfeffer / und geriebner Muscatnuß / machs mit geröster / oder geweichter Semmel / Eyer / Milch / Fleischbrühe / oder Milchram an / damit du Knödlein oder Strützlein daraus machen kanst / lege solche in ein mit Butter bestrichnes Geschirr / und wann du bald anrichten wilst / so gibe unten und oben Glut / verfertige auch Finger-dicke Petersil-Wurtzeln / gantz weich gesotten / scheide die dickere Theil in der Länge denen gemachten Strützeln gleich nach der Länge entzwey / die kleineren aber werden Bröcklein-weiß geschnitten / nachmals gewürtzt / eingemelbt / und schön liechtgelb aus heissem Schmaltz gebachen / darnach / darnach lege jeden Theil besonder in ein Rein mit guter Fleischbrühe / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse gute Fleischbrühe daran / und richte die klein geschnittne Petersil-Wurtzeln sammt der Brühe darauf / deßgleichen auch die gemachte Knödlein / regaliers mit denen Strützeln / und grossen Petersil-Wurtzeln wechsel-weiß / so ist es fertig.

No. 209. Auf eine andere Art von einem Kalb-Schlegel.

FRstlich nimme den hintersten Theil oder Stotzen von dem Schlegel / schlage den gar letzten Knochen ein wenig hinweg / dann lege ihn auf einen Hack-Stock / das fleischige Theil aber über sich / und spalte den Stotzen nach der Läng / aber nicht gar voneinander / damit er wie eine offene Hand / von-

einander gehet / hernach wasche / wässere / und siede ihn schön weiß gleich einer Henn / unterdessen schneide auch von kälberen Brät Flecklein / klopffe sie ein wenig / gewürtz und saltze sie auch/ und sprenge etliche Tropffen Wein / Eßig oder Lemoni-Safft darauf/dämpffe es mit gutem Butter zugemachter in einem Rein/ und wann diß Fleisch ein wenig weich ist / so nimms mit einer Gabel wieder heraus auf ein Teller / und laß es ein wenig abkühlen / ziechs sodann durch ein Salbey-Taiglein / und bachs aus heissem Schmaltz gleich denen Salbey-Küchlein / und brauchs hernach zum Regalieren: setz die Schüssel mit gebähten Schnitten auf / giesse die hinterlassene Brühe von dem gedämpfften Fleisch mit noch ein wenig anderer guten Fleischbrühe daran / lege den gesottnen Stotzen auf die Mitt / das weisse übersich / und mache geschwind mit Lemoni-Safft eine gute Dotter-Brühe darüber / lege auch das Gebachene herum/ und gibs also warmer zu Tisch.

No. 210. Eine Suppen von Kalb-Füssen gleich denen Gaumen gemacht/ mit grünen Petersil / Eyerdotter / Lemoni-Safft / und gebachnen Kalbs-Füssen umlegter / verfertiget.

NImm die Füß / und nachdem sie sauber gebutzt / gewaschen / und in beliebige Stuck zerhacket seyn / so setze dieselben gleich einem Hun zu / und sieds/ allein die Brühe muß etwas besser gesaltzen seyn / wann sie nun anfangen zimlich-aber nicht gar weich zu werden / so nimme einen Theil heraus / giesse ein kaltes Wasser darüber / seigs geschwind wiederum ab / und laß es etwas trucken werden / alsdann löse das Fleisch mit einem Messer sauber darvon / und schneide selbiges gleich denen Gaumen gantz klein / lege einen mit Näglein besteckten Zwibel darzu / gewürtz mit Pfeffer / Rosmarin und Muscatnuß / mache auch mit guter Fleischbrühe ein schön

dün-

dünnes Butter-Brühlein daran / und laß es noch vor dem Anrichten einen Sud thun / dann nimme auch die andere Füß heraus / und richte sie zu beliebigen Stücklein / ziehe solche hernach durch ein Taiglein oder Eyer / und bachs aus heissem Schmaltz / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse gute Fleischbrühe daran / mache auch gute Eyerdotter mit kleingehackten Peterfil / frischem Butter / und Lemoni-Safft vermischet / rühre solche geschwind an die siedende Füß / verfertige es mit Fleischbrühe in rechter Dicke / und gibs über die Suppen / lege die gebachene Füß herum / und trags auf.

No. 211. Eine Suppen von gesottnem Kalb-Fleisch mit Wein / Lemoni / Semmel-Rinden und Gewürtz.

Erstlich nimm ein Stuck von einem Kalbfleisch / siede solches / jedoch gesaltzen / und nicht gar zu weich / gleich einem Rindfleisch / alsdann nimm es wiederum heraus / und schneide soviel zu dünnen Flecklein / als du zum Regalieren bedarffst / das übrige aber hacke gantz klein / hernach gewürtze beede Theil mit Pfeffer / Saltz / auch Muscatnuß / röste jeden Theil besonder mit gantz klein-gehackten Zwibel / deßgleichen auch die aufgeschnittene Semmel-Rinden in Butter / setze das Brod in einer Schüssel mit guter Fleischbrühe auf eine Glut / lasse das kleine Gehäck mit gar ein wenig weissen Wein / und etwas von guten Lemoni / auch frischem Butter wol warm werden / gibs auf die Suppen / die geröstten Flecklein herum / und trags warm auf.

Das Neundte Capitel.

Von allerhand Suppen insgemein / mit Unterschied an Fleisch-Tägen zu geben.

No. 212. Eine Suppen von der Zung eines Rinds.

DJe Zung wird weich / jedoch nicht gar zu weich gesotten und gescheelt / alsdann das bessere Theil zu Blättlein geschnitten / durch zerlassenen Butter oder Fetten gezogen / mit angemacht-geriebenen Brod besprengt / und auf dem Rost / oder in einer Dorten-Schüssel zum Regalieren denen Presöllen gleich gemacht / das andere Theil aber klein-gewürfflet geschnitten / und mit Zwibel daran ein gut gelbes Brühlein zugerichtet / oder im Anrichten mit Eyerdotter / und ein wenig Lemoni-Safft verfertiget: Setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse gute Fleischbrühe daran / regalier die Schüssel mit denen Presöllen / das andere aber gib oben darüber / und trags warm auf.

No. 213. Eine gute Gersten / oder Erbsen / auch Linsen / und durchgetriebene Bonen / mit einer gerauchten Zung / welche man pflegt in dem Feld / und etwann Winter-Zeit an statt der Suppen zu geben.

DJe Gersten / Erbs / Linsen und dergleichen werden vorhero gesotten / und auf die beste Art zugerichtet / gilt auch gleich / sie werden hernach durchgetrieben / oder nicht / so nimme alsdann die gesottne Zung / und schneide überzwerch soviel dünne Blättlein herab / als du um den Rannfft zu legen vonnöthen hast / das Ubrig schneid klein gewürfflet / und wirffs in die zubereitete Suppen / rührs untereinander / richts in die Schüssel an / leg die Blättlein herum; und trags auf: Also auch von einer gerauchten Wurst und guten Speck / wann die

Suppen durchgetrieben wird / auch geröstes Brod gewürfflet darein gethan.

No. 214. Gute Knödlein von einer gerauchten Zung mit Speck / Fetten / oder anderem gesottnen Fleisch vermischt / an statt der Suppen zu geben.

Erstlich schneide das weisse Brod klein gewürfflet / röste solches ein wenig in guten Speck / Butter oder Fett / desgleichen schneide auch die Zung gantz klein gewürfflet / wie nichtweniger das ander gesottne Fleisch / wann dergleichen vorhanden ist / mische dises alles zu dem gerösten Brod / gewürtz mit Pfeffer und Muscatnuß / gieß ein wenig guten Milchram / oder Fleischbrühe / mit Eyer vermischt / daran / und rühre soviel weisses Meel darein / daß solches in der Dicke und Saltz recht wird / schlage ein Knödlein zur Prob in siedige Fleischbrühe / koste dieselben / wann sie alsdann recht ist / so verfertige die andern auch hinnach / und gibs an statt der Suppen.

No. 215. Eine weisse Suppen von Ochsen-Gaumen.

Die Gaumen werden gewaschen / zugesetzt und übersotten / alsdann sauber gebutzt / gantz kurtz und klein geschnitten / ein mit Näglein besteckter Zwibel darzu gelegt / mit Pfeffer / Muscatnuß / und wenigem Saltz gewürtzet / mit einem Stäublein Meel in gutem Butter / jedoch nicht braun / geschwungen / gute Fleischbrühe daran gegossen / und also gar an die statt gesotten / verfertige mit geriebner Muscatnuß / frischem Butter / und klein-gehackten Petersil / Eyerdotter / setz die Schüssel mit gebähten Schnitten auf / gieß gute Fleischbrühe daran / rühre die angemachte Dotter an die siedigen Gaimen / trucke ein wenig Lemoni-Safft darein / gibs auf die Suppen / und trags sodann warm auf.

No. 216. Anderst mit Zwibel und jus, mit Kälber-Schnitzlein umlegt.

DJe Gaimen werden gewaschen / gesotten / gebutzt und gewürtzt / wie gleich jetzt gemeldet worden / alsdann brenne dieselben mit Zwibel und ein wenig Meel in gutem Butter schön gelb ein / giesse einen Löffel-voll Wein mit Fleischbrühe daran / und laß es gar an die statt sieden / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / schütte darüber eine gute Fleischbrühe / gibe die Gaimen oben darauf / regaliers so gut du kanst / und trags auf.

No. 217. Eine braune Suppen von Rind-Fleisch / mit Maurachen und jus.

ERstens mache ein gutes jus von Rindfleisch / hernach butze und klaube die Maurachen / wasche / oder überbrenne sie ein wenig / und trucke das Wasser wieder darvon / gewürtz es / lege einen mit Näglein besteckten Zwibel / geschnittnen Rosmarin / und ein wenig Saltz darzu / und röste sie sodann mit ein wenig Meel im Butter: Unterdessen nimm ein Stuck mageres Rindfleisch / saltz und hacke es klein / thue auch zimlich viel frische Niern-Fetten vom Rind darunter / gewürtz mit Pfeffer und Muscatnuß / mische eingeweichte Semmel / auch Milch oder Fleischbrühe mit Nothdurfft Eyer darein / röste klein-gehackten Zwibel und Petersil / aber nicht lang / dann es darff nicht braun werden im Butter / mische es auch unter das Gehäck / rührs untereinander / und mache kleine Knödlein und Strützlein daraus / legs in ein Geschirr / gib unten und oben Glut / oder bachs aus heissem Schmaltz / und giesse das durchgetriebne jus daran / desgleichen auch an die Maurachen / setz alles wieder auf eine Glut / ingleichem die Schüssel mit dem gebähten Brod / regaliere solche mit denen Würstlein / oder Strützlein / und gibe die Maurachen mit denen Knödlein oben darauf / so ist es fertig.

№ 218. Anderst von obbemeltem Knödlein-Gehäck/von Rindfleisch mit gefüllten Köhl / oder gehaupten Kraut.

MAche erstens von magerem Rindfleisch und guter Nieren-Fetten ein gutes Knödlein-Gehäck / wie gleich vorhero gedacht / wann es aber beliebt / kan man hier ein wenig Knoblauch darunter mischen / nimme alsdann auch den Köhl oder gehauptes Kraut / und wann solches gebutzt / so wirff es in ein siedig-gesaltznes Wasser / laß selbes aber nicht lang sieden / seigs bald wieder ab / giesse ein frisches Wasser darüber / truck es wieder aus / thue solches mit denen Fingern voneinander / besprengs mit Pfeffer / und fülle es mit dem zubereiteten Gehäck / legs wiederum mit einem Büschlein Peterstil / gantzen Knoblauch / und sammt einem mit Näglein-bestecksten Zwibel oder Brocken Speck zusammen in ein Rein / schütte eine gute fette / auch ein wenig gegilbte Fleischbrühe daran / verfertige aus dem übrigen Gehäck Strützlein und Knödlein / und siede solche mit einer gut-gelben Fleischbrühe gleich denen kälbernen Knödlein setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse von dem Köhl oder Knödlein etwas daran / regaliere die mit denen Strützlein / schneide den Köhl ein Köpfflein nach dem andern auf einem Teller der Länge nach zu Spalten / lege solche Sternweiß auf die Suppen / mische die Knödlein entzwischen / gib Brühe genug / und trags auf.

№ 219. Eine gute Suppen von mageren Rind-Fleisch und Westphälischen Köhl / oder andern Kraut.

NImm erstlich ein Stuck mageres Rindfleisch von der Huf / schneid die Haut sammt dem Geäder darvon / klopffe es / jedoch nicht zu starck / tapffer mit einem Holtz / und besprengs mit Saltz / Pfeffer / Näglein / auch Muscatnuß / schneide groben Speck / sprenge ihn ebenfalls mit besagtem Gewürtz / und ziehe denselben mit einer darzu gehörigen Spick-

Nadel

Nadel wol durch/das Fleisch / leg es in ein darzu bequemes Geschirr/darunter aber ein Blättlein guten Speck/thue auch Schallot/Zwibel/oder Knoblauch/Rosmarin/ein paar Lorbeer-Blättlein / etwas von guten Lemoni / und gar ein wenig Dimian oder Kudelkraut darzu ; Unterdessen nimm auch ein anders Stuck dergleichen Rindfleisch / hacke es mit genugsam rinderer Nieren-Fetten / oder in Abgang dessen guten Speck / thue es auch mit obbemeldten Gewürtz / Kräutlein und Saltz / aber alles klein-gehackter / Gewürtzen / schlags alsdann in ein Netzlein/ oder formire ein oder zwey Würst daraus / legs zu dem Stuck Fleisch in das Geschirr / piche einen Deckel mit Taig darauf/ und laß es also gleich einer Basteten in einen warmen Ofen genugsam bachen oder dämpffen : Währendem disen nimm auch Westphälischen Köhl / Häuptlein oder Porzulack-Kraut / klaube / wasche / überbrühe / und seige solches wiederum sauber ab / brenne es mit ein wenig Zwibel / Schallot / oder Knoblauch / auch Meel in Butter schön gelb ein / und thue solches mit gut-fetter Fleischbrühe gar an die statt sieden / setz die Schüssel mit gebähten Schnitten auf eine Glut / giesse gute Fleischbrühe daran / nimm das Fleisch sammt der Wurst aus dem Ofen / lege das Stuck Fleisch auf die Mitt / schütte dieselbe Brühe und Fetten durch ein Sieblein an den Köhl oder Kraut / und gibs auf die Suppen / auch um das Stück Fleisch herum / schneide die Wurst zu Rädlein / garniere die Schüssel darmit / so ist es fertig.

No. 220. Eine gute Gehäck-Suppen von Rind-Fleisch/ mit Stich-Rüblein.

NImm ein Stuck mageres Rind- oder so-genanntes Knödlein-Fleisch / hacke es klein / mische gut klein-gehackte Nieren-Fetten eingeweichte Semmel / ein wenig Fleisch-Brühe / Milch / oder Milchram mit etwas Eyer / auch Knoblauch/

lauch / Zwibel / oder Petersil darunter / gewürtz mit Saltz / Pfeffer und Muscatnuß / hacke alles wohl untereinander / und bereite sodann aus disem Gehäck kleine Knödlein / Strützlein / oder was du wilst / verfertige auch unterdessen vom Rindfleisch ein gutes jus, und wann dises geschehen / so nimm die Stich-Rüblein / dann / nachdem sie sauber gebutzt seyn / werden die gröste zum Regalieren darvon geklaubt / die kleineren aber zu Bröcklein geschnitten / in Meel geschwungen / und sammt denen gemachten Knödlein aus heissem Schmaltz schön gelb heraus gebachen; oder lege sie auch ungebachner / einen jeden Theil besonder / mit siediger Fleischbrühe in ein Geschirr / und laß es sieden / auf dise Weiß aber wurden die Rüblein ein wenig braun eingebrennt / und mit Fetten genug versehen / mit ein wenig Pfeffer und Saltz gewürtzet / und gar ein klein wenig gezuckert / hernach treibe das jus durch ein härenes Sieblein / und schütte allenthalben daran / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / gieß ein wenig daran / regaliers mit denen grössern Ruben und Strützeln / die andern aber sammt denen Knödlein gib oben darauf / und trags zu Tisch.

No. 221. Vom Rind-Fleisch und weissen Ruben / braun.

DAs jus und das Gehäck zu denen Knödlein oder Strützlein wird von Rindfleisch / wie oben gehört / gemacht / alsdann nimme die Ruben / schneide etliche zu feinen Spalten / die andere aber gewürfflet / saltz es ein wenig ein / besprengs mit Meel / und bachs sammt denen Knödlein zugleich aus heissem Schmaltz / leg jeden Theil besonder in ein Geschirr / gieß überall eine gute Fleischbrühe mit dem durchgetriebenen jus daran / und laß es zugleich an die statt sieden / jedoch gibe acht / daß es nicht versaltzen seye / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / schütte ein wenig daran / spreng ein Stäublein Zucker in die Ruben / und richts also an / leg die Spalten mit denen Strütz-

lein wechselweiß um den Raufft / die andere Ruben sammt denen Knödlein oben darauf / gib Brühe genug / und trags sodann auf.

No. 222. Anderst / weiß von Ruben.

DJe Ruben / wann sie gescheelt / oder gebutzt seyn / werden theils zu schönen Spalten / theils aber klein gewürfflet geschnitten / auch jeder Theil besonder in ein Rein / samt einem mit Näglein besteckten Zwibel oder Brocken Speck / und einem Büschlein gebundnen / oder klein-gehackten Petersil gelegt / mit ein wenig Pfeffer und Muscatnuß / oder Blühe gewürtzet / und mit guter Fleischbrühe weich gesotten / auch unter währendem disem von Rindfleisch gute Knödlein und Strützlein / wie oben gemeldet / gemachet / hernach schlage solche in ein zuvor mit Saffran ein wenig gegilbte siedende Fleischbrühe / und setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse ein wenig gute Fleischbrühe daran / regaliers zugleich mit denen Spalten und Strützeln / richte die gewürffleten / sammt denen Knödlein oben darauf / und gibe Brühe genug / so ists fertig.

No. 223. Anderst von Rind mit angelegten Rippen/ gefüllten Köhl oder weissen Kraut.

MAche abermal ein gutes jus, und Gehäck / wie oben stehet / oder aber aber lasse die Milch und Semmel aus / und mache es gleich einem Bratwürst-Gehäck / alsdann nim̃ eine oder zwey Rippen von Rind / schneids sammt dem Fleisch zugleich von dem Rucken-Stuck herab / klopffe solche wohl mit einem Messer / daß selbe schön breit werden / hernach nimme von dem zubereiteten Gehäck / streiche darvon auf die Presölen Finger-dick / legs in ein mit Butter bestrichenes Geschirr / gib unten und oben Glut / und bestecks mit Pinioli: aus dem übrigen Gehäck verfertige kleine Knödlein / und fülle zugleich

gleich den Köhl darmit / und laß beyde mit guter Fleischbrühe sieden / gib auch acht / daß der Köhl mit Saltz / Fetten und Gewürtz recht gemacht werde / hast schöne Petersil-Wurtzeln / lasse auch einen Buschen damit sieden / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse ein wenig daran / thue den Köhl mit der Gabel ein Stuck nach dem andern heraus / schneide ihn nach der Läng zu Spalten / lege die Presölen oder Rippen auf die Mitt / und den Köhl um den Rannfft herum / schneide ebenfalls die Petersil-Wurtzeln nach Belieben / und gibs mit denen Knödlein entzwischen / dann giesse das durchgetriebene jus, oder braune Brühe / warm oben darüber / und trags auf.

№ 224. Ein guten braunen Reiß / mit jus.

Mache erstlich ein braune Brühe / oder jus, auch von Rind-Fleisch etliche Knödlein / soviel du um den Rannfft der Schüssel vonnöthen hast / alsdann nimm den Reiß / und nachdem er sauber geklaubt und gewaschen ist / so thue denselben mit guter Fleischbrühe / jedoch nicht gar zu weich / sammt einem mit Näglein besteckten Zwibel sieden / so bald er nun dick wird / nimmt man den Zwibel wieder heraus / und giesset die Brühe durch ein härenes Sieblein oder Tuch daran / rührs gemach untereinander / setz die Schüssel auf eine Glut / richte den Reiß darein / und mit denen Knödlein / die zuvor in guter Fleischbrühe gesotten / regalier den Rannfft der Schüssel / trags sodann warm auf.

№ 225. Anderst mit Linsen oder durchgetriebenen Bohnen.

Die Linsen oder Bohnen / nachdem sie sauber geklaubt und gewaschen / werden sie gleich mit Wasser / oder mit halb Wasser und Fleischbrühe zugesetzt / ein mit Näglein besteckter Zwibel / etliche Lorbeer-Blätter / und Pfeffer darzu

gelegt / unterdessen auch ein gutes jus, oder braune Brühe / und zwar von guten Speck zimlich fett / auch wohl mit Roßmarin gemachet; wann nun das jus fertig / und die Linsen etwas dick eingesotten seyn / so nimme den Zwibel sammt denen Lorbeer-Blättern wiederum heraus / hingegen das durchgetriebene jus, sammt der Fetten giesse daran / rührs untereinander / und gibs mit- oder ohne Bröcklein auf den Tisch / regaliers auch mit gebachenen Knödlein.

NB. Die Bohnen aber werden durchgetrieben / und mit gerösten Bröcklein gleichfalls angericht / und aufgetragen.

No. 226. Anderst mit Linsen.

DJe Linsen werden geklaubt / gewaschen / und mit etlichen Lorbeer-Blättern zugesetzt / es seye hernach in Wasser/ oder Fleischbrühe / wann sie nun etwas weich gesotten seyn / werden selbige mit klein-gehackten Knoblauch / und Zwibel schön liechtbraun eingebrennt / und mit Pfeffer / ein wenig Näglein / Muscatnuß / Rosmarin / auch ein wenig Kuttel-Kraut gewürtzet / schneide Brod klein gewürfflet / röste dasselbige mit klein-gehackten Petersil in gutem Speck wohl fett / mische solche im Anrichten unter die Linsen / gibe acht / daß es dir nicht gar zu dick wird / und trags geschwind auf.

No. 227. Anderst gemischt/mit weiß- und gelben Ruben/ Lungbraten / Petersil / und jus.

NJmm erstlich ein Stuck von einem Lungbraten / in der Grösse nach deinem Geduncken / spicke dasselbige mit gewürtztem Speck / wie man sonsten pflegt in die Pasteten zuspicken / alsdann mache auch ein gutes jus, und laß zugleich diß Stuck Fleisch darmit braun werden und kochen / hernach nimm weisse und gelbe Ruben / aus den weissen schneide schöne Spalten / die gelbe aber zu schön gleichen Stucken / lasse auch einen

Buschen

Buschen Petersil-Wurtzeln weich sieden / und schneide sie zu Bröcklein / und bache sodann alle drey Stuck aus heissem Schmaltz / oder gleich also / lege die weisse und gelbe Ruben / auch den Petersil zusammen in ein Rein / gewürtz mit ein wenig Pfeffer / und Muscatblühe / thue auch einen mit Näglein besteckten Zwibel / sammt einem guten Brocken Speck / und ein Büschlein Petersil-Kraut darzu / gieß eine gute Fleischbrühe daran / laß es also weich / und in etwas einsieden / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / schütte ein wenig von denen Ruben und jus daran / lege das Stuck Fleisch / oder Lungbraten auf die Mitt / seige die braune Brühe sammt der Fetten an die Ruben / regalier die Schüssel mit denen grösseren Stucken / die andere aber gib sammt der Brühe / und Petersil-Wurtzeln um den Lung-Braten auf die Suppen herum / und trags warm auf.

NB. Hast du grüne oder dürre Zucker-Erbs / werden von selbigen gleich anfangs auch einige darzu gelegt / und mit gesotten / gibs nicht gar zu fett.

№ 228. Vom Gehäck mit Rindfleisch / Knödlein und Selleri sammt den Kraut.

Mache erstlich vom Rindfleisch und guter Nieren-Fette ein Gehäck mit Knoblauch / gleich denen Bratwürsten / gewürtz mit Pfeffer und Muscatnuß / verfertige sodann Strützlein und Knödlein daraus / hernach butze den Selleri / und wirff das gröbeste Kraut hinweg / das andere aber schneide zu gantz kurtzen Stücklein / desgleichen auch die Wurtzeln zu etwas dickeren Stücklein oder Spalten / wasch es sauber aus / und wirff es alsdann in ein siedig-gesaltznes Wasser / aber jeden Theil besonder / seigs wiederum wohl ab / legs zugleich in den Theil absonderlich / sammt einem mit Näglein bestecken Zwibel / auch mit Pfeffer und Muscatnuß gewürtzter in eine Schüssel / und schwings mit ein wenig Meel im Butter / nach disem giesse ein gute / gelbe Fleischbrühe daran / wann es nun siedet /

so schlage die Knödlein/ und Strützlein gleich zu denen Selleri Wurtzeln hinein/ damit sie miteinander fertig werden/ setze die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut-Pfanne/ schütte ein wenig daran/ regalier die Schüssel mit denen Knödlein und Selleri-Wurtzeln/ bereite Eyerdotter mit frischem Butter/ rühre solche geschwind unter das Kräutlein/ auch die Brühe von denen Wurtzeln darein/ und richts an/ lege die übrigen Knödlein auf die Mitt/ und die Strützlein herum/ so ist es fertig. Beliebts/ so lege eine gesottne Henn/ und gefüllte Semmel in die Mitt.

No. 229. Anderst von Sellerі mit jus.

HErfertige abermal ein gutes jus, oder braune Brühe/ dann nimme schöne Selleri-Wurtzeln/ überbrühe sie ein wenig/ schneide etliche zu schönen Blatten oder Spalten/ die andere aber klein gewürfflet/ und bachs mit Pfeffer und Meel besprengter schön gelb aus heissem Schmaltz/ leg hernach jeden Theil besonder in ein Rein/ gieß das durchgetriebene jus, oder braune Brühe daran/ und laß es noch einen Sud thun/ setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut/ schütte ein wenig braune oder andere gute Brühe daran/ regalier die Schüssel mit denen Spalten/ und die gewürfflet-geschnittene Selleri/ sammt der noch übrigen Brühe gib darauf/ so ists fertig.

No. 230. Eine dergleichen von Caulirabi.

DIse wird gantz auf dise gleich vorhergehende bey dem Selleri beschriebene Art gemachet/ und aufgetragen.

No. 231. Anderst mit gefüllten Cucumern.

HIer wird gleichfalls auch ein Knödlein-Gehäck/ und Füll vom Rindfleisch/ Marck oder Fetten/ Eyer/ Peterſil-

Kraut/

Kraut / Zwibel und Knoblauch zusamen gehackt / und gemacht; Hernach nime eine grosse Cucumer / scheele die grüne / auswendige Haut herab / besprengs ein wenig mit Pfeffer und Saltz / höhle etliche aus / und fülle sie von disem Gehäck / legs alsdann sammt einem mit Näglein besteckten Zwibel / einem Büschlein Petersil / auch mit Pfeffer gewürtzter in ein Rein / laß es also mit guter Fleischbrühe sieden / aus dem übrigen Gehäck aber mache kleine Knödlein / nach disem nimm noch mehr grosse Cucumern / scheele und schneide sie zu grossen Spalten / thue das Wässerige / sammt dem Grünen heraus / schneids nachmals klein gewürfflet / gewürtz mit Pfeffer / Muscatnuß / klein-gehackten Petersil und Saltz / lege einen mit Näglein besteckten Zwibel darzu / röst's mit ein wenig Meel in Butter / und giesse ein wenig Fleischbrühe daran / thue auch die Knödlein in eine siedende Fleischbrühe / damit sie zugleich fertig werden / und setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / schütte ein wenig Brühe daran / verfertige ingleichem mit frischem Butter und Lemoni-Safft etliche Eyerdotter / nimm die grosse Cucumern heraus / schneid sie gleich einer Wurst überzwerch zu Stücken / und regaliere die Schüssel darmit / rühre geschwind die Eyerdotter in den andern Theil zu denen gewürfflet-geschnittnen Cucummern / und gibs auf die Suppen / lege auch die Knödlein darauf. Beliebts / schneid die Cucumern nach der Läng entzwey / und fülle sie mit Gehäck / gleich den Krebsen und gefüllten Eyern.

No. 232. Eine braune Suppen vom Rindfleisch / mit jus, und Porzulack-Kraut.

Mache erstlich ein gutes jus, dann auch von dergleichen Rindfleisch ein gutes Knödlein-Gehäck / gewürtz solches mit Pfeffer / Saltz / Muscatnuß und Knoblauch / verfertige kleine Knödlein und Strützlein daraus / braune / oder

bache

bache sie aus heissem Schmaltz / und lege jeden Theil besonder in ein Reinlein/ nimm alsdann auch das Porzulack-Kraut / klaube dasselbige von dem Stengel / wasche und überbrühe es ein wenig / seigs wieder ab / truck das Wasser wieder darvon/ gewürtz mit Pfeffer und Muscatnuß / leg einen mit Näglein besteckten Zwibel darzu / rösts mit ein wenig Meel im Butter/ und giesse von dem jus, oder braunen Brühe daran / deßgleichen auch an die gebachnen Knödlein / hast der braunen Brühe zu wenig / so hilff mit Fleischbrühe / laß es sodann allerseits aufsieden / setze die Schüssel mit gebähtem Brod auf / schütte ein wenig Brühe daran / regaliers mit denen Strützlein / nim dieselbig Brühe an das Kraut schwings herüber / gibs auf die Suppen / und die Knödlein sammt der Brühe zuletzt auch oben darauf.

NB. Verlangst du es zu verbessern / so lege ein braun-gedämpfftes Stuck von Lung-Braten oder andern Fleisch auf die Mitt.

N°. 233. Eine Suppen von übergebliebenen Rindfleisch mit Petersil-Wurtzeln.

WAnn du ein übergeblieben / frisch-gesottnes Rindfleisch hast / so laß es zuvor wohl erkalten / sodann hacke es klein / und im Fall es vorhin nicht fett genug / must du etwas Fett darunter hacken / gewürtz mit Pfeffer / Saltz und Muscatnuß oder Blühe / röste einen guten Theil klein-gehackten Zwibel und Petersil in Butter / schlage ein / oder zwey Eyer daran / und thue es zu dem Gehäck / wanns nun gar zu fett wäre / so mische ein wenig Semmel-Brößlein darunter / mache Knödlein und Strützlein daraus / legs in ein Geschirr / und gibe oben und unten Glut / habe auch obacht darauf / dann sie seyn bald fertig / hernach nimm ein Büschlein gut-gesottnene Petersil-Wurtzeln / schneids zu Bröcklein / und rösts mit dergleichen klein-gehackten Kraut im Butter / setze die Schüssel mit gebäh-

gebähtem Brod auf / mache geschwind mit gut frischem Butter / klein-gehackten Petersil und geriebner Muscatnuß ein Dotterbrühe / und wann du das gebähte Brod aufgesetzt / auch daran gegossen hast / so lege die Petersil-Wurtzeln darauf / trucke auch zuletzt auf die Dotter-Brühe ein wenig Lemoni-Safft / und giesse die Suppen damit an / regaliers mit denen Strützlein / richte die Knödlein oben darauf / und trags warmer zur Tafel.

NB. Wilst du es noch besser haben / so nimm anfangs von dem Gehäck soviel / daß du kanst kleine Pastetlein zum Regalieren machen / alsdann nimm die Strützlein und Knödlein mit einer Handvoll Pinioli auf die Suppen / dise besetze mit denen Pastetlein / so ist es fertig und gut.

No. 234. Anderst.

DAs Rindfleisch wird gehackt / und in allweg auf obige Art zugerichtet / auch die Knödlein / Strützlein / und Pastetlein zum Regalieren verfertiget / wie jetzt oben beschrieben worden / die Brühe aber kan von Saurampfen oder Körbelkraut mit Fleischbrühe / Butter und Eyerdottern gemachet / alsdann angerichtet / und regaliert werden / wie erst zuvor gemeldet.

No. 235. Eine andere gute braune Suppen gemischet / mit frisch-gehacktem Rindfleisch / oder Fett.

ERstlich mache ein gutes jus, oder braune Brühe / alsdann nimm anders dergleichen Rindfleisch / hacke solches mit genugsamer Fetten gantz klein / mische in dem Hacken nach Nothdurfft Saltz / Pfeffer / wohl Muscatnuß / Rosmarin / gar ein wenig Knoblauch und Dimian, oder Kuttelkraut / sammt ein wenig Wein darunter / hernach nimme etlich halb-gebratne Bratwürst / eine Handvoll Pinioli oder Pis-

dazi, etwas von Zewelädiwürsten gebachene Knödlein/ gescheelte und gebratne Castanien / etliche Schnecken / Hüner-Mäglein / Brüß / und so du es haben kanst / Austern auch Maurachen: Wann du nun die Maurachen / und die Mäglein gebutzt / überbrühet / gewürtzt / und im Butter geröstet hast/ so thue alle dise Stück in ein untergriffenen Kapaun zwischen die Haut / und innwendig hinein füllen / oder lasse den Kapaun aus / und fülle damit ein Netzlein / wickle solches fest zusammen / jedoch in Form einer dicken Wurst / schlage dises Netz / sammt der Füll an statt des gefüllten Kapaun in das anfangs beschriebene Gehäck ein / bedecks um und um / wenigst Fingerdick / richts in ein mit Butter bestrichenes wohl-verzinntes Geschirr / und leg etliche Blättlein Speck darunter / auch ein paar mit Näglein besteckte Zwibel darzu / vermachs übersich wohl mit einer Decke / und mit einem Taig verpichs wohl um und um / hernach bachs in dem Ofen gleich einer Pasteten / verfertige auch von dem übrigen Taig klein-gebachne Knödlein / wie nicht weniger wiederum andere Maurachen/ mit gebachnen Petersil / oder Selleri-Wurtzeln / oder in Abgang dessen mit Stich-Rüblein; Wann also dises geschehen/ so treibe das jus, oder braune Brühe durch ein härenes Sieblein / gieß überall davon an die braun-gebachene Sachen / mit noch ein wenig lind-gesaltzener Fleischbrühe / und laß es aufsieden / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / schütte gar ein wenig daran / alsdann nimm die Würst aus dem Ofen / machs auf / thue die gefüllte Wurst mit Vortheil heraus / daß du sie gantzer auf die Suppen-bringest / bestecks geschwind mit Pisdazi, oder Pinioli, und seige die hinterlassene Brühe in die braun-gebachene Sachen / gibs nach der Ordnung um die Wurst herum / und trags auf.

No. 236. Eine Suppen vom schweinen Brät.

VOn dem schweinen Brät / und Lungen können allerley Suppen gemacht / und mit allerhand Kräuter / auch Wurtzeln / wie oben bey dem Kälbernen gehört / zugerichtet werden / insonderheit von Frischling.

No. 237. Einen guten Reiß mit Jeweladiwürsten.

NImm eine oder mehr dergleichen Würst / wasche sie sauber mit heissem Wasser ab / setze alsdann solche gleich im Wasser / oder da du vermeynest / daß es nicht versaltzen werde / mit darunter genommener Fleischbrühe zu / wann nun die Wurst bald an die statt fertig ist / wird auch der Reiß / im Fall er zuvor sauber geklaubt und gewaschen ist / darzu hinein gelegt / laß ihn etliche mal aufsieden / darnach ziehe den Hafen zuruck / so geschwilt der Reiß gar schön auf / nimm die Wurst heraus / wanns beliebt / gilb den Reiß ein wenig mit Saffran / und richte denselben an in eine Schüssel / schneid die Wurst nach Gefallen / und gibs auf und um den Reiß herum.

No. 238. Eine andere gute Suppen mit gerauchten Würsten und Petersil / auch weiß- und gelben Ruben vermischt.

DJe weisse und gelbe Ruben werden alle zu beliebigen Stucken geschnitten / auch Petersil-Wurtzeln / ein paar mit Näglein besteckte Zwibel / ein gantzen Knoblauch / eine Handvoll Spanisch- oder Zucker-Erbs / und ein Stück Speck darzu gelegt / und mit ein wenig Pfeffer / Saltz / auch Muscatnuß besprengt; die Würst aber / nachdeme sie sauber gewaschen / so schneidet man die Bändlein an beeden Orten hinweg / hernach werdens zugleich mit all disen Sachen in

ein Feld-Kesselein / oder ander bequemes Geschirr gethan/ eine gute / fette / etwas gelb lind-gesaltzne Fleischbrühe daran gegossen / und wohl zugedeckter auf einer Glut gesotten / oder gedämpffet / damit die Brühe in der Quantität nicht mehrer bleibt / als man vonnöthen hat / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse ein wenig von diser oder anderer Brühe daran / schwing die Sachen in dem Geschirr ein paarmal herum / damit die Fette / und der Geruch wohl untereinander kommet / schneid die Würst zu beliebigen Stücken / und richte sie mit all den andern Sachen auf / und um die Suppen/ so gut du kanst / vermischter herum. Wer will brennet die Brühe ein wenig mit Meel gelb ein / und treibts durch ein Tuch.

No. 239. Ein guter Reiß mit Bratwürsten.

ERstens / klaube und wasche den Reiß / alsdann thue ihn in ein gut siedend / etwas gelbe Fleischbrühe / hernach lege auch zugleich zwey oder mehrer rohe Bratwürst / und einen mit Näglein besteckten Zwibel / sammt dem Reiß hinein/ und wann du vermeynest / daß die Würst gesotten seyen / so ziehe den Hafen zuruck: Unterdessen nimm andere Bratwürst/ soviel du um den Rannfft zu legen vonnöthen hast / leg sie schön zusammen / und brate selbige mit gutem Butter gemach liechtbraun ab / schütte dann disen Butter an den Reiß / nimm die Zwibel heraus / rühre den Reiß um / richte ihn in eine Schüssel an / leg die gesottne Würst auf die Mitt / und die gebrattne herum / trags also warmer auf.

No. 240. Eine Suppen von Schaaf-Fleisch/ mit Reiß/ auf Niederländisch.

SChneide etliche Stücklein von Schaaffleisch / wasche/ und siede solches gleich dem Rindfleisch / sobald es nun ver-

verschaumet hat / lege ein wenig Peterſil / Rosmarin / ein Häuptlein gantzen Knoblauch / deto Zwibel / gantze Näglein / Pfeffer / Saltz und Muſcatblühe darzu / wann alſo das Fleiſch anhebt weich zu werden / ſo ſeige die Brühe in ein anders Geſchirr / und laß es geſchwind ſieden / wirff den Reiß darein / und falls er fertig / muſt du das Fleiſch in die Schüſſel legen / den Reiß / jedoch nicht gar zu dick / darüber / auch mit Preſſolen oder Schäferen Knödlein / Ripplein / oder / was du haſt / regalieren / und warmer auftragen.

№ 241. Anderſt braun / mit Reiß.

Nimm einen Schaaf-Schlegel / klopffe denſelben wohl / beliebts dir / ſo thue ihn innwendig in das Fleiſch durch und durch ein wenig mit gewürtztem Speck ſpicken / dasjenige aber / was vorgehet / ſchneide hinweg / alsdann beſtreiche mit Butter ein darzu bequemes Geſchirr / lege etliche Blättlein guten Speck auf den Boden / den Schlegel darauf / und grob-geſchnittnen Zwibel / Rosmarin / gantze Näglein / ſammt gantze Muſcatblühe darzu / ſetze diſes alles auf ein zimlich ſtarcke Glut / laſſe den Schlegel unzugedeckter auf einer Seiten ſchön liecht-braun werden / dann wende denſelben um / und mache ihn auf der andern Seiten in gleicher Farb / aber gibe acht / daß dir nichts von dem Feuer ſtinckend wird / hernach ſchütte ein gute lind-geſaltzene Fleiſchbrühe daran / decks zu / und laß es gleich einem andern jus ſolang zugedeckter dämpffen / biß der Schlegel weich iſt; Unterdeſſen ſiede auch den Reiß in guter Fleiſchbrühe wie ſonſten / von Anfang aber nimme nicht viel Brühe / auf daß er ſchön anziehe und dick werde / alsdann ſeige die braune Brühe von dem Schlegel durch ein härenes Sieblein / gieſſe ſie ſammt der Fetten an den Reiß / rührs untereinander / richte ihn an / und lege den Schlegel darauf / mit Fricanto regaliert.

N°. 242. Eine gute Suppen von einem Schaaf-Schlegel/ und einer Zeweladiwurst / auch mit Ruben / Selleri/ oder Petersil vermischt / oder auch auf gleiche Weiß mit Reiß.

NImm einen guten Schöpsern Schlegel / klopffe ihn tapffer mit einem Holtz / schneide hernach langen Speck / besprenge denselben wohl mit Saltz und Gewürtz / ziehe solchen mit einer höltzern Spicknadel tieff durch den Schlegel/ schneide das Vorgehende von dem durchgezogenen Speck hinweg / schlage hinten den Knochen ein wenig davon / lege den Schlegel in einen Hafen / giesse ein siedendes Wasser mit Fleischbrühe daran / und wann es verschaumet hat / so thue geschelte Zwibel oder Knoblauch / Rosmarin / gantze Näglein / und Muscatblühe darzu / sammt einen Buschen Petersil / und laß selbes genug sieden ; Unterdessen nimm auch gebutzte Ruben/ Selleri / oder Petersil-Wurtzeln / und lasse sie / nachdem solche zuvor ein wenig überbrühet / auch abgesigen worden / sie sammt der Zeweladiwurst mit dem Schlegel zugleich weich gesotten / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / gieß ein wenig daran / lege den Schlegel auf die Mitt / schneid die Wurst zu Rädlein / richts mit denen Wurtzeln herum / und trags warm auf.

N°. 243. Anderst mit jus, Cucumern / Zwibeln/ und Milchram.

NImm erstlichen den Schlegel/ schlage oder klopffe ihn wohl/ und durchziehe ihn alsdann mit gewürtztem Speck / hernach schneide und klopffe auch ein wenig anderes Fleisch in dem jus, und lasse zugleich den Schlegel damit braun werden/ giesse ein lindgesaltzene Fleischbrühe daran / und thue solches zugedeckter miteinander weich sieden: Unterdessen schneide auch

die

die Cucumern / besprengs mit klein-gehacktem Petersil / Saltz / auch Pfeffer / schwings herüber / und laß es eine Weil stehen / sodann röste mit klein-gehacktem Zwibel ein wenig Meel / wirff die ausgetruckte Cucumern auch darzu / und thue es ebenfalls mit rösten / schütte guten Milchram daran / und sieds biß solches etwas etwas dicklecht wird / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf die Glut / gieß eine gute Fleischbrühe mit etwas jus daran / lege den Schlegel auf die Mitt / treibe das jus durch ein härenes Sieblein an die Cucumern rührs untereinander / gibs auf / auch um den Schlegel herum / und regaliers so gut du kanst / ist fertig und gut.

N°. 244. Ein Carbinat-Suppen von Schöps oder Hammel mit durchgewachsenen Speck / und durchgetriebenen Erbsen.

Setz gute Erbs mit Petersil / Rosmarin / etlichen Lorbeer-Blättern / ein wenig Pfeffer / Imber / und gantzen Nägelein zum Feuer / siede auch mit solchen ein Stücklein durchgewachsenen guten Speck / und brenn es mit Zwibel ein wenig ein / alsdann nimm die Ripplein / oder Carbinatlein vom Hammel / schneide solche eins nach dem andern herab / und wanns beliebt / so schlags mit einem Messer ein wenig breit / besprengs gar ein wenig mit Saltz / legs zusammen in ein Rein / seige von obbesagter Erbs-Brühe daran / und laß es weich sieden / nim auch im Sieden den Schaum herab / und wann alles schier genug gesotten / so thue den Speck von denen Erbsen heraus / schneide ihn zu beliebigen Stücklein / und legs zu denen Presöllen / mache gebähtes Brod in eine Schüssel / giesse von denen Presöllen ein wenig daran / treib die Erbsen durch / und fülle darmit die Schüssel / lege die Carbinat sammt dem Speck darauf / und herum / so ists fertig. Wann die Erbsen gar gut und schön seyn / thut man in dem Sieden die leere Hülsen oder Schel-

Schellen immerzu abschaumen / und dieselben nicht durchtreiben / sondern gleich also in rechter Dicken gantz lassen ; aber hier werden im Anrichten die Lorbeer-Blätter hinweggenomen.

No. 245. Eine Suppen von einem Schaaf-Schlegel mit Linsen.

DEr Schlegel wird eben geklopffet / gespicket / oder nicht gespickter abgebräunet / und verfertiget / wie gleich hievor bey No. 242. gedacht worden: Die Linsen aber werden mit etlichen Lorbeer-Blättern/ Pfeffer/ und klein-geschnittenen Knoblauch schön dickeingesotten / sodann die braune Brühe von den Schäfern Schlegeln / sammt der Fetten durch ein härenes Sieblein / oder Tuch an die Linsen gesigen / und die Lorbeer-Blätter hindan gelegt / hernach richte an / leg den Schlegel auf die Mitt / regaliers mit in Butter geröst kleinen Bröcklein weissen Brod / und trags auf.

No. 246. Auf eine andere Art/ den Schlegel angelegter in Linsen oder Reiß zu geben.

NImm den Schlegel / schneide das Fleisch sauber von denen Beinern herab / saltze und hacke es mit genugsamer Fetten gantz klein / mische auch grünen Zwibel / Peterſil / gehackten Knoblauch / Pfeffer und Muscatnuß darunter / rührs ein klein wenig mit Milch oder Fleischbrühe ab / und schlage dises Gehäck in Form des vorigen Schlegels wiederum an das Bein / aber nicht gar zu dick / dann er wird im Kochen etwas dicker / aus dem übrigen Gehäck mache Knödlein / soviel als du um die Schüssel vonnöthen hast / bestreich ein Geschirr mit Butter / lege den Schlegel darein / gib oben und unten Glut/ und lasse ihn gemach dämpffen / oder decke ihn über sich zu / und thue solchen in den Ofen: Wañs bald zum Anrichten ist/so mache auf gleiche Weiß die Knödlein auch fertig / da unterdessen der

Reiß/

Reiß / oder die Linsen mit guter Fleischbrühe ingleichem zugerichtet werden / seige die wenige Brühe / die bey dem Schlegel ist / ebenfalls darzu / rühre alsdann den Reiß oder die Linsen / was du hast / damit untereinander / richts an / lege den Schlegel darauf / und die Knödlein herum / beliebts / kan man den Schlegel mit Pinioli bestecken / und sofort auftragen.

№ 247. Anderst vom Schaaf-Fleisch mit einem angelegten Schlegel / Stich-Rüblein und jus, auch mit gebachenen Knödlein umlegt.

Höse das Fleisch von dem Schlegel sauber herab / iedoch daß die Beiner aneinander hangen bleiben / hacke es mit genugsamer Fetten gantz klein / gewürtz mit Saltz / Pfeffer / Muscatnuß / Rosmarin und Knoblauch / wann nun dises Gehäck fertig / so formire wieder einen Schlegel an das Bein / aus dem übrigen Gehäck aber mache Knödlein : Unter währendem disen bereite ein jus in einem etwas grossen Geschirr / ist solches braun genug / so schütte eine lindgesaltzene Fleischbrühe daran / rührs um / leg den gemachten Schlegel in die Mitt darein / decks zu / und laß es gemach dämpffen / damit der Schlegel zugleich verfertiget wird ; Dann nimme die geschabene Stich-Rüblein / besprengs mit gar ein wenig Saltz / Pfeffer / auch Meel / und bachs sammt denen Knödlein aus heissem Schmaltz / legs in ein Rein / schütte lind-gesaltzene Fleischbrühe daran / und laß es weich sieden / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / gieß ein wenig daran / lege den angelegten Schlegel darauf / und ein wenig Fetten von der braunen Suppen oben darüber / seige das Ubrige durch ein härenes Sieblein an die Rüblein und Knödlein / regaliere den Rannfft darmit / das Ubrige richte um den Schlegel herum / trags sodann warm auf.

No. 248. Anderst mit gefülltem Köhl/ Schöpsen-Schlegel und Petersil.

NImm abermal den Schlegel / schneide das Fleisch wiederum von denen Beinern herab / saltze und hacke es klein/ gewürtz mit Pfeffer und Muscatnuß / thue auch genugsame Fetten mit grünen Petersil / Rosmarin und Knoblauch darunter / mache alsdann von disem Gehäck wieder einen Schlegel an das Bein / nimme das übrige Gehäck / machs mit Eyer / Milch und Fleischbrühe etwas dünner an / wann es aber zu wenig wär / so thue geweichte Semmel darunter / und verfertige also eine gute Füll in den Köhl / lege etliche Blättlein Speck in die Mitten der Rein / und den Schlegel darauf hinein/ hernach auch den gefüllten Köhl mit etlich überbrüheten Petersil-Wurtzeln neben herum / nach disem nimme eine siedende Fetten / etwas gelbe Fleischbrühe / gieß solche bey denen Seiten nach Nothdurfft daran / leg einen oder mehr mit Näglein besteckte Zwibel darzwischen / decks zu / und laß es auf einer Glut miteinander gemach sieden / biß solches fertig ist / aber gibe acht/ daß sich der Schlegel untersich nicht anleget / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / schütte ein wenig Brühe daran / nim den Köhl ein Stuck nach dem andern auf eine Schüssel / auch ingleichem den Schlegel heraus / lege selben auf die Mitt der Suppen / und den Köhl / nachdem er zuvor nach Gefallen geschnitten worden / gibe sammt denen Petersil-Wurtzeln herum/ so ist es fertig.

No. 249. Anderst von Schaaf-Fleisch/ mit einer gefüllten Brust und Köhl.

NImm erstlich die Brust / und untergreiffe dieselbe / alsdann nimm klein-gehackte rinderne Fetten / oder Speck / hacke auch einen guten Theil grünen Petersil / Zwibel/ und ein wenig

wenig Knoblauch untereinander / röste das letztere ein wenig in Butter / schlag ein oder zwey Eyer daran / rührs untereinander / hernach nimm auch genugsam geweichte Semmel / die Fetten und das Grüne alles zusammen auf ein Brett / und hacke solches noch einmal / gewürtz wohl mit Pfeffer / Muscatnuß auch Saltz / schlage noch Eyer daran / und siehe / daß es fett genug ist / sodann fülle hiemit die Brust / und den Köhl / darnach lege die Brust mit einer gut-fetten Fleischbrühe in ein Geschirr / thue ein paar mit Näglein besteckte Zwibel / klein-geschnittnen Rosmarin / und ein Buschen geschabene Petersil-Wurtzeln / sammt den Köhl neben der Brust darzu hinein / und laß solches zugedeckter miteinander genug sieden / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse ein wenig von diser Brühe daran / richte die Brust auf die Mitt / die Petersil-Wurtzeln sammt den Köhl aber herum / gib Brühe genug / und trags also warmer zur Tafel.

№ 250. Anderst mit einer gefüllten Brust von Porzulack-Kraut.

Köstlich untergreiffe die Brust / und fülle dieselbige mit dieser gleich jetzt vorhero beschriebnen / oder anderer beliebigen guten Füll / leg sie in ein Rein mit guter siedigen Fleischbrühe und Wasser / hernach klaube / wasche / und überbrühe auch das Porzulack-Kraut / trucke das Wasser davon / gewürtz mit Pfeffer und Muscatnuß / thue einen Brocken Speck / einen mit Näglein besteckten Zwibel mit ein wenig Butter in eine Pfann / schwings herum / und laß es ein wenig warm werden / dann wirff ein wenig Meel / sammt dem Porzulack zugleich hinein / schwings etlichmal herüber / schütte eine gute Fleischbrühe daran / richts in ein Reinlein / setz auf eine Glut / und laß es also aufsieden / bereite auch Eyerdotter mit frischem Butter / Lemoni-Safft / und geriebner Muscatnuß in ein Häfelein / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / gieß ein wenig

daran/ lege die Brust auf die Mitt / rühre geschwind die Eyerdotter in das siedende Kraut / und gibs mit genugsamer Brühe auf die Suppen um die Brust herum / regaliers mit Presöllen/ von Schäferen Nipplein gemacht / welche geklopfft/ durch zerlassenen Butter gezogen / und mit vermengtem Brod besprenget / auch auf den Rost geröstet / oder mit oben und unten gegebener Glut verfertiget werden.

No. 251. Eine Suppen von einem wohlgesottnen Euter.

EIn Theil von dem Euter wird gantz klein geschnitten / ein gelbes Butter-Brühlein mit klein-gehacktem Petersil / ein wenig Wein und Fleischbrühe daran gemacht / aufgesetzt / mit Pfeffer und Muscatnuß gewürtzet / auch ein gantzer mit Näglein besteckter Zwibel darzu gelegt: Hernach schneide etlich zimlich dicke Flecklein von besagtem Enter / mische geribnes Brod / Saltz / Pfeffer / und klein-gehackten Petersil untereinander / zieh das zerschnittene Euter durch zerlassenen Butter / besprengs geschwind auf beederseits mit dem angemacht-geriebenen Brod / richts auf einen Rost / und gib ihm oben und unten eine Farb / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / mache das eingemachte Euter mit Eyerdotter/ und Lemoni-Safft fertig / gibs auf die Suppen / leg das andere herum / und trags auf.

No. 252. Anderst braun vom Euter / mit jus.

NImm das gesottene Euter / mache zwey Theil daraus/ den ersten klein gewürfflet / den andern aber zu Blättlein / alsdann besprenge die gewürffleten Bröcklein mit Pfeffer und Saltz / auch Meel / bachs schön liechtgelb aus heissem Schmaltz / und legs in ein Reinlein: Unterdessen verfertige das jus, treibs durch / und giesse etwas darvon mit noch

mehr

mehr anderer Fleischbrühe an das gebachene Eyter / dann nim die geschnittene Flecklein / ziehe sie durch zerlassenen Butter / besprengs mit angemacht-geriebenem Brod / legs auf einen Rost / oder in ein Geschirr / und gibe oben und unten Glut / auf daß eine schöne Farb gewinne / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / schütte ein wenig daran / bereite Eyerdotter mit klein-gehacktem Petersil / mische dasselbige in das übrige jus, und rühre zugleich das eingemachte Eyter auch darzu / schwings herum / daß die Dotter anziehen / gibs auf die Suppen / und regaliers mit dem abgebräunten Eyter / so ist es fertig.

No. 253. Auf andere Art / gehackt.

Nimm ein Stuck nach Nothdurfft von einem wohlgesottnen Eyter / hacke es gantz klein / ist es vorhin nicht fett genug / so thue andere darunter / dann mische in Milch-ram geweichte Semmel darzu / und hacke zimlich viel Zwibel / auch grünen Petersil / röste solchen in Butter / schlag ein oder mehr Eyer darein / rührs untereinander / und mische es auch zu den gehackten Eyter / gewürtz wohl mit Pfeffer / Muscatnuß / auch Saltz / hacks noch einmal untereinander / und mache Knödlein oder Strützlein daraus / legs in ein mit Butter bestrichenes Geschirr / und wann du bald anrichten wilst / so gib unten und oben Glut / dann sie seyn gleich fertig / setz die Schüssel mit gebähten Schnitten auf / schütte gute Fleischbrühe daran / richte ein gute Dotterbrühe / gewürtz selbe wohl mit Muscatnuß / klein-gehackten Petersil / frischen Butter / und ein wenig Lemoni-Safft / giesse die Schüssel damit an / streue eine Handvoll Pinioli darüber / und gibe die Strützlein / sammt denen Knödlein um die Suppen / trags sodann warm auf.

No. 254. Anderst roth von Krebs / mit Euter.

Hacke erstlich ein Stuck wohlgesottenes Euter gantz klein / dann nimme die Krebsen / soviel du verlangest / siede sie

ab/ löse die Schweifflein heraus / und klaube die Scheeren/ sammt denen guten Schaalen auch Füssen zusammen / stosse es in einem Mörsel gantz klein / als wann mans gleichsam durchtreiben wolt / auf die Letzt stosse ein Stuck gut frischen Butter darunter / und zwar soviel / damit das folgende Gehäck darvon fett / und schön roth werde / thue die gestossene Schaalen/ sammt dem Butter in eine Pfann / oder Rein / laß es auf einer Glut heiß / jedoch nicht braun werden / und treibe den Butter durch ein härenes Sieblein: Unterdessen verfertige ein wenig Eyer-Käß / lasse ihn wohl abseigen / hacke Zwibel / grünen Petersil / Rosmarin oder Majoran / gantz klein unter einander / schwing solches ein wenig in warmen Butter / lege den mehristen Theil vom rothen Butter darzu / laß ihn zergehen/ nimm Semmel-Bröslein / und schlag Eyer darein / rührs auch auf der Glut so lang um / biß es wird wie rothes Eingerührts: Hernach nimm das gehackte Euter / den Eyer-Käß/ und das Eingerührte / mische alles untereinander / gewürtz wohl mit Pfeffer und Muscatnuß / mache schöne Strützlein und Knödlein / oder einen Theil allein aus disem Gehäck / legs in ein mit Butter bestrichenes Geschirr / gib unten und oben eine wenige Glut / währendem disen nimm auch ein Buschen weich-gesottne Petersil-Wurtzen / schneid solche zu Bröcklein / hast du auch frischen Spargel / kan solcher ein wenig überbrühet / zugleich geschnitten und untermischet werden / gewürtz mit Pfeffer / auch Muscatnuß / und röste sie in rothen Butter / deßgleichen auch die Krebs-Schweifflein / bereite abermal eine gute Dotter-Brühe / gibs über gebähte Schnitten / welche zuvor mit Fleischbrühe eingeweichet seyn / streue eine Handvoll Pisdazi oder Pinioli darauf / deßgleichen auch die Petersil-Wurtzeln / die Knödlein und Krebs-Schweifflein / regaliers mit denen Strützlein / trags alsdann warm auf / oder regaliers mit Krebs-Pastetlein.

№. 255. Eine gute Suppen mit gefüllten Artischocken/ Brüß / Krebsen und Maurachen.

Nimm erstlich die Krebsen / übersiede selbige / löse die Schweifflein aus / und behalte sie / alsdann nimm die gute Scheeren und Schaalen zusammen / stosse sie in einem Mörsel gar klein / leg ein gutes Stuck Butter darunter / thue es in ein Rein / laß es wohl warm werden / und treibs durch ein härenes Sieb oder Tuch: Hernach klaube / putze / wasche und überbrühe auch die Maurachen / trucke das Wasser davon / gewürtz mit Saltz / Pfeffer / Näglein und Muscatnuß; deßgleichen werden auch die Spargel geschnitten / gleich denen Maurachen gebrühet / abgekühlet / und mit Pfeffer / auch Muscatnuß gewürtzet: Nach disem nimm auch die übersottene Brüß / schneid sie klein gewürfflet / und gewürtz ebenfalls wie die Spargel / leg überall einen mit Näglein besteckten Zwibel darzu / und röste einen jeden Theil besonder mit einem Stäublein Meel in Butter / schütte auch ein wenig Fleischbrühe daran; Die Artischocken / soviel du zum Regalieren vonnöthen hast / schneide gleich Anfangs überzwerch in der Mitten ab / wirff den Stengel hinweg / thue die Artischocken in ein frisches / und hernach in ein siedend-gesaltznes Wasser / wann sie nun genug gebrühet / seigs wiederum ab / trucke das Wasser sauber davon / und löse das innwendige Rauhe sauber heraus / besprengs mit Pfeffer / und nimm alsdann von denen Maurachen / Spargeln / Brüß / auch Krebsen überall die Helffte mit einer Handvoll Pinioli, und etwas von dem rothen Butter darzu / mische es untereinander / und fülle die Artischocken darmit / setz solche nebeneinander in ein Rein mit etwas fetter Fleischbrühe: Weiters / röste Semmel-Brosen in rothen Butter / schlage Eyer und Milchram daran / gewürtz mit Pfeffer / auch Muscatnuß / rührs untereinander / richte gute / rothe Knödlein daraus / und schlags in siedende Fleischbrühe / setz die

Schüs-

Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse ein wenig daran / mache die Sachen / nemlichen: die übrigen Brüß / Maurachen/ Spargel / auch Krebsen wol warm / und richt es sammt denen Knödlein ordentlich nacheinander auf die Suppen / schütts mit der rothen Knödlein-Brühe voll an / sprenge Pisdazi, oder Pinioli darüber / regaliers mit denen gefüllten Artischocken / und trags warm auf.

№. 256. Eine Suppen mit gefüllter Semmel / Brüß/ Krebsen und Maurachen.

Erstlich nimm schöne / schwartze Krebslein / siede sie ab/ löse die Schweifflein heraus / und behalts auff / klaube die gute Schaalen zusammen / wirff die Gall hinweg/ stosse die Schaalen klein / und mache einen schönen / rothen Krebs-Butter daraus / verfertige auch ein wenig Eyer-Käß/ schütte ihn in ein blechenes Sieb / und laß selben wohl abseigen: Uberbrühe hernach auch die Brüß / klaube sie von denen Drossen / schneide solche etwas klein / lege Saltz und Gewürtz / auch grünen oder andern Zwibel darzu / röste dises / sammt denen Brüßlein mit einem Stäublein Meel in Butter / alsdann/ wann man Maurachen und Spargel haben kan / so butze die Maurachen / den Spargel aber schneide zu Bröcklein / lasse einen Theil nach dem andern ein wenig überbrühen / seigs wiederum ab / gewürtz mit Pfeffer / Saltz und Muscatnuß / schwing jeden Theil absonderlich mit einem Stäublein Meel im Butter / giesse gar ein wenig Fleischbrühe daran / und laß es auf einer Glut sieden / absonderlich die Maurachen / nimm auch ein Stuck von rothem Butter in eine Pfann / laß ihn zergehen / wirff ein gerieben Brod darein / röste es ein wenig / thue auch den Eyer-Käß darzu / gewürtz wohl mit Muscatnuß / und nimm wohl rothen Butter / sammt einer Handvoll Pinioli, etwas von dem Krebsen / Brüß / Spargeln / auch Maurachen darein / fülle dise Stuck zugleich / oder jeden Theil besonder in

die

die nachfolgende Semmlen ; unterdessen aber reibe von gantz runden Semmlen die erste Rinden ein wenig herab / schneide ein Flecklein darvon / und hohle sie aus / das Decklein zu einer jeden Semmel behalte auf / und bachs zugleich aus heissem Schmaltz / sodann stosse eine jede besonder in Milchram oder Fleischbrühe / ziehs geschwind wieder heraus / legs noch in ein ander mit Butter bestrichnes Geschirr / füllls mit erstbesagter Füll / gib wieder einer jeden sein Deckel / und schiebs in einen etwas warmen Ofen / setze die Schüssel mit gebähtem Brod auf / gieß eine gute Fleischbrühe daran / oder auch ein wenigen Milchram / nimm noch von den übrigen rothen Butter / wirff Semmel-Bröslein mit geriebner Muscatnuß darein / mache mit Eyer auch Milchram ein Taiglein / und formire kleine Knödlein daraus / schlags in siedende Fleischbrühe / und richte sie also an / lege die Krebs / Brüß / Maurachen / und die Spargel mit einem Löffel wechselweiß um die Suppen / die rothe Knödlein auf die Mitt / und genug rothe Brühe von denen Knödlein oben darauf / thue die gefüllte Semmel schön gantzer heraus nehmen / und regaliere die Suppen darmit / wann sie aber zu trucken wären / kan mans gleich im Anrichten mit ein wenig rother Brühe oder Milchram befeuchten / gibs also warmer zur Tafel.

No. 257. Anderst auf kürtzere Art / braun.

Verfertige erstlichen ein gutes jus, dann nimm Bratwürst / und dergleichen Gehäck / theile solches in zwey Theil / einen Theil behalte und mache kleine Knödlein zum Bachen daraus / hernach nimm auch den andern Theil / und röste solchen mit denen Bratwürsten auf gleiche Weiß an die statt / aber doch nicht zu hart ; Die Maurachen / und Brüßlein klaube und überbrühe / jedoch jeden Theil besonder / seigs wiederum ab / schneids nach Belieben / saltz / gewürtz / und röste auch jeden Theil besonder gleich denen Bratwürsten : Nach disem nimm die gantze runde Semmlen / reib die erste Rinden ein wenig herab /

schneide ein Flecklein davon / hohle sie aus / bachs zusammt denen Decklein aus heissem Schmaltz / stoß in ein Fleischbrühe/ oder Milchram / thue es geschwind wieder zuruck / und füllts mit dem gehäck / Bratwürsten / Brüß / auch Maurachen/ du muß aber soviel Füll haben / daß dir auf die Suppen auch etwas übrig verbleibt / legs alsdann in ein bequemes Geschirr/ thue es in einen etwas warmen Ofen / und gibe acht / daß sie nicht zu trucken werden / setz die Schüssel mit gebähtem Brot auf / gieß gute Fleischbrühe daran / treib das jus durch/ schütte davon überall etwas an die Semmlen / legs warmer um den Rannfft herum / das andere / was noch von der Füll und Brühe vorhanden ist / gib sammt denen Knödlein oben darauf / hast Austern / mische auch etliche darunter / und trags warm auf.

No. 258. Anderst mit Krebs / Brüß und Köhlwürstlein/ auch etwann Caulifior.

ERstlichen / wann du einen rothen Butter hast / so brauchst keine Krebsen / wo aber nicht / so mache einen rothen Butter von Krebsen/und behalte die ausgelößten Schweiflein / bereite auch einen wenigen Eyerkäß / und lasse ihn wohl abseigen; Unterdessen überbrühe ebenfalls die Brüß / hast du aber der Brüß zu wenig / so brühe ein wenig Kalbfleisch darmit / dann schneide etliche Brüß zu Bröcklein / lege einen mit Näglein besteckten Zwibel darzu / gewürtz mit Pfeffer / Saltz/ auch Muscatnuß / und rösts im Butter / die überlassene Brüß aber sammt dem Kalbfleisch hacke klein / gewürtz mit Saltz / Pfeffer / auch Muscatnuß / und röste es ingleichem mit kleingehacktem Zwibel in rothen Butter; alsdann röste noch absonderlich geriebne Semmel-Brosen in erst-benannt rothem Butter / thue das Gehäck / und den Eyer-Käß unter die Semmel-Brosen / und rührs untereinander: Hernach nimme etwas grosse Köhl- oder Kraut-Blätter mit etlich dergleichen kleinen

Köpff-

Köpfflein oder Caulifior, brühe solche mit denen grössern Blättern zugleich ein wenig ab / nimm die zubereitete Füll / und schlags in die grosse Köhl-Blätter / wickle sie zusammen / mach soviel du verlangst / legs nebeneinander in ein mit Butter bestrichenes Geschirr / schütte Milchram und rothen Butter / aber nur wenig / daran / und setz auf; den Caulifior oder die kleine Köhl-Köpfflein gewürtze / leg einen mit Näglein besteckten Zwibel darzu / und richte ingleichem eine gute / rothe Brühe darüber / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / schütte gute Brühe daran / leg den Köhl oder Caulifior, was du hast / auf die Mitt / die geröste Brüßlein sammt denen Krebs-Schweifflein theile ein / regaliers mit denen Würstlein / seige Brühe nach Nothdurfft daran / und trags warm auf.

No. 259. Eine Suppen mit verlohrnen Eyern / gut frischem Ochsenmarck / und geriebnen Parmesan-Käß.

NImm erstlich aufgeschnittnes Brod in die Schüssel / mische darunter frisch- und klein-gehacktes Ochsenmarck / gewürtz mit Pfeffer / und Muscatnuß / setz die Schüssel damit auf eine Glut-Pfann / giesse solche mit guter Fleischbrühe voll an / bedecks / und wanns aufsiedet / so lege die verlohrne Eyer auf die Mitt: streue geriebnen Parmesan-Käß darauf / fahre mit dem Daum herum / und trags auf.

No. 260. Welsche Nudeln mit Käß auf Mayländisch.

ERstens thue ein gute / klare etwas-fette Fleischbrühe in ein Rein / setz auf eine Glut / und wann selbe aufsiedet / so streue soviel welsche Nudeln darein / als du vermeynest / daß es dir weder zu dick / noch zu dünn werde / so bald es aber aufsiedet / must du dieselbe zuruck ziehen / und / damit die Nudlen geschwellen / noch ein wenig stehen lassen / alsdann richts auf

eine Schüssel / streue geriebnen Parmesan-Käß darauf / und trags auf / man kan auch anfangs die Brühe ein wenig gilben oder nicht / stehet nach eines jeden Belieben / jedoch ohne Butter.

No. 261. Einen Reiß auf Mayländische Art.

NImm abermal ein gute / klare etwas fette Fleischbrühe in ein Rein / lege einen mit Näglein besteckten Zwibel / und ein oder zwey gantze Muscatblühe-Blättlein darein / setz auf eine Glut / machs auch nur so viel gelb / daß mans kaum verspüret / wann es also anfangt aufzusieden / so leg den sauber geklaubt / und gewaschnen Reiß darein / lasse solchen aber nur einen eintzigen Wall thun / ziehe die Rein zuruck / und laß ihn noch eine Weil stehen / aufdaß er schön geschwelle / nimm auch deß Reiß nicht zuviel / damit solcher nicht zu dick wird / thue den Zwibel sammt der Muscatblühe wieder davon / richt den Reiß in eine Schüssel an / streue geriebenen Parmesan-Käß darauf / und gibs warmer zu Tisch.

No. 262. Eine Bretzen-Suppen mit Käß.

MAche erstens zimlich viel Schmaltz / jedoch nicht gar zu heiß / wirff ein wenig Kimmel / und geschwind auch Wasser darein / saltz und pfeffere es ein wenig / im Fall aber die Bretzen gesaltzen seyn / so must du dißfalls nachgeben / dann seige diß gesaltzen-siedende Wasser in einen Hafen / thue den Kimmel davon / briche die Bretzen zu Trümmer / wirff soviel hinein / als das Wasser beyläuffig begehrt / laß es zugedeckter eine Weil geschwellen / wann nun die Bretzen angezogen / und weich genug seyn / so richte selbige auf die Schüssel an / gieß nochmal ein heisses Schmaltz darüber / bestreue sie mit dem geriebenen Parmesan-Käß / und trags warm auf.

№ 263. Eine gute Suppen von Zwibeln und Commis-Brod im Feld.

Schneide viel Zwibel etwas grob / dann nimme ein Casserol mit ebenfalls zimlich viel von dem Rindfleisch abgeschöpfften Fetten / röste erstlich den Zwibel / und hernach auch das aufgeschnittene Commis-Brod zugleich darmit / gewürtz mit Muscatnuß und Pfeffer / gieß gute Fleischbrühe daran / laß es auf einer Glut einsieden / und gibs warmer zu Tisch. Also hab ich zu Griechischweissenburg vielmal vor den Printzen von Sultzbach gemacht.

№ 264. Eine Suppen mit braun Westphälischen Köhl/ jus und Bratwürsten.

Erstens wird der Köhl sauber geklaubt / gewaschen / gebrühet / wieder abgesigen / und ausgenommen etliche Blätter / welche zum Füllen gantz gelassen werden / gehackt / alsdann mache das jus, und brate den halben Theil der Bratwürst gleich darmit / hernach nimm sie wieder heraus / und zerhacks in etwas / röste auch den gehackten Zwibel / Schallot / oder Zwibel im Butter / mische die zerschnittene Bratwürst darunter / gewürtz es mit Pfeffer / ein wenig Näglein / und Muscatnuß / wie nicht weniger auch die überbrüheten Blätter / und fülle das Gehäck darein / machs in der Grösse / daß man eins auf einmal in das Maul nehmen kan / legs in ein Geschirr / seige das jus durch ein härenes Sieblein daran / setz es auf eine Glut / und lasse solches gar an die statt sieden / brate auch etliche Bratwürst mit Butter schön braun / thue die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut setzen / gieisse gute Fleischbrühe daran / seige den Butter von denen Bratwürsten an die gefüllten Blätter / lege sie nacheinander um den Rannfft herum / blase das übrige Fett von der Brühe hin-

weg / schütte die Schüssel voll an / und richte die Bratwürst darauf / so ist es fertig.

N°. 265. Eine Suppen von einer Gans / mit Ruben/ Köhl / oder weissem Kraut.

ZUm ersten thue die Ruben / den Köhl / oder das Kraut/ sauber butzen und waschen / hernach in gesaltzenem Wasser ein wenig überbrühen/alsdann nim̃ eine gute Gans/schneide die vier Biegel/sam̃t dem zugehörigen Brät herunter/ klopff es ein wenig/spicks mit gewürtzten Speck/ lege den Stoß sammt den Rucken/ wann zuvor die Brust und Rippen davon gehacket seyn auch darzu/ besprengs mit ein wenig Saltz / und richte es mit ein wenig guten Butter und Speck/auch Zwibel/ Knoblauch/Rosmarin/ ein paar Lorbeer/ und Lemoni-Blättlein zusammen in ein Rein oder Casserol / mache das Geschirr gut zu / und laß solches / biß es schön weich wird gemach dämpffen: Nach disem nimm die Ruben / den Köhl / oder das Kraut/ besprengs mit ein wenig Saltz und gewürtz / lege auch einen gantzen Zwibel/ oder Brocken Speck mit Näglein bespickt / darzu / schütte eine gute fette Fleischbrühe / sammt ein wenig Einbrenn-Meel daran / und laß es an die statt sieden; während diser Zeit / nimm auch das Brät von der Brust / welche du anfangs von der Gans aufgehebt hast / hacke dasselbige mit genugsamer Nieren-Fetten / Eyer / Pfeffer / Muscatblühe / klein-gehackten Zwibel / Knoblauch / Schallott / Rosmarin / auch grünen Peterstil gantz klein / fülle den Gans-Kragen darmit / oder bereite Knödlein daraus / und laß es sammt dem Kraut / oder mit den gedämpfften Viertlen gar kochen / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse ein wenig Brühe daran / lege die gedämpffte Viertlein auf die Mitt / schneid die Wurst zu Rädlein / nimms sammt denen Ruben oder Kraut um / und auf die Suppen / schütte von der Brühe genug daran / und trags auf.

No. 266. Von der Gans / anderst mit Reiß.

EIne fette Gans die nicht gar alt ist / sauber gebutzt und ausgewaydt / und gewaschen / alsdann mit gewürtzten Speck gespickt / ung sammt den Magen gleich einer Henn zugesetzt und gesotten / lege darzu gantze Näglein / auch gantze Zwibel / gantzen Pfeffer und Muscatblühe / auf die Letzt auch gantzen Rosmarin-Stengel / unterdessen klaube / wasche guten Reiß / seige ihn wieder ab / lege ihn wieder in ein sauberes Geschirr / und wann die Gans wohl gesotten / so seige dieselbige Brühe / sammt der Fetten / durch ein härenes Tuch oder Sieblein nach Nothdurfft an dem Reiß / und laß damit sieden und anziehen / dann lege die Gans in die Schüssel / und gib den Reiß darüber / aus der Leber mache Knödlein zum Regalieren. Wer will / gibt auch ein Geruch mit Knoblauch mit ein wenig Saffran gelb.

Dito auf obige Weiß gebutzt / gespickt / gewürtzt / alsdann in ein Reinlein ohne Fuß geleget / den Deckel mit Taig verpicht / und in dem Pasteten-Ofen gleich einer Pasteten gedämpfft / unterdessen auch den Reiß geklaubt und gewaschen / mit guter Fleischbrühe aufsieden / und etwas dick anziehen lassen ; dann nimm das Geschirr mit der Gans / mache solches auf / und seige die Brühe / welche du darinn findest / durch ein Haar-Tuch oder Sieblein an dem Reiß / rühre ihn untereinander / lege die Gans in die Schüssel / und gib den Reiß darüber / und also kan es von Aenten / Capaunen / und allerhand Weiß Geflügel geschehen / auch von jungen Schwein- Schaaf- und Lam-Schlegel / und allzeit mit etwas Gebachens / Bratwürst oder Knödlein regaliert / so ist es gut / und taugt gar auf allerhand Suppen zu legen.

No. 267. Eine Suppen von einer Gans mit jus, Linsen/ Reiß/ oder Bohnen.

DJe Gans wird zerhackt/ ein wenig geklopfft/ und die Stück mit gewürtzten Speck gespickt/ auch von der Brust Knödlein gemacht/ wie schon bey denen zwey vorstehenden Suppen gehört worden/ alsdann bräune dise Stück alle mit dem jus oder braunen Brühe von magern Rind-Fleisch/ und verfertige es zugedeckter mit einer lind-gesaltzenen Fleischbrühe/ hernach nimme die Gans/ sammt den gehackten Knödlein/ oder Würst wieder heraus/ legs in ein anders Geschirr/ treibe die Brühe durch in die Suppen/ es seye hernach von Bohnen/ Linsen/ oder Reiß/ richt es verfertigter in eine Schüssel an/ gibe die braune Brühe Stuckweiß darauf/ und regaliers mit denen Knödlein.

No. 268. Eine braune Reiß-Suppen mit einen Spanfärcklein.

NJmm ein gebutztes Spanfärcklein/ schneid ihr den Kopff ab/ und ziehe die Haut herunter/ dann nimm die vier Biegel/ sammt dem Halß/ besprenge es mit Pfeffer/ Näglein und Muscatnuß/ auch ein wenig Saltz/ ziehe ein wenig gewürtzten Speck dardurch/ und bräun es mit dem jus biß alles schön liecht-braun wird/ zugleich ab/ nach disem nime auch das wenige Fleisch von dem Ruckgrad/ und Ripplein mit einem Zusatz von Kalbfleisch/ welches man mit genugsamer Fetten/ Speck/ guten Gewürtz/ Knoblauch/ Kräuter und Saltz klein hacken/ wol untereinander mischen/ auch fest in des Spanfärckleins-Haut zusammen wicklen/ und einbinden kan/ in einem wenig gesaltznem und gewürtztem Wasser/ Wein/ oder Eßig/ mit guten Kräutern/ sammt dem Köpfflein sieden; unterdessen klaube den Reiß sauber/ setze solchen mit gut lind-gesaltzner Fleischbrühe zum Feuer/ auf daß er etwas

dicklecht

dicklecht angeschwellet / treibe alsdann das jus durch / schütte solch durchgetriebene braune Brühe an den Reiß / rührs untereinander / und richts in die Schüssel an / den Kopff aber kan man gleich einem Schweinern Kopff in die Mitt setzen / ein paar Stäudlein Rosmarin in den Rüssel stecken / und ein Blättlein Lemoni in das Maul geben / lege die braune Biegel darauf / und die Wurst Rädleinweiß geschnittner um den Ranfft herum / so ists fertig / trags alsdann warm auf / und schaue daß es nicht zu dick werde. NB. Der Reiß muß nicht lang sieden / er ist gleichfertig / insonderheit / wann er nach dem Sud noch eine Weil zustehen hat / wer auch gern will / kan das Köpfflein vor dem Sieden mit gebrennten Stroh / gleich einem Wildschwein schwartz machen.

№ 269. Anderst von einem Spanfärcklein mit Reiß.

Nimm abermal ein schön-gebutztes Spanfärcklein / schneide ihr den Kopff ab / und ziehe die Haut herunter / alsdann löse die zwey Schlegel gleich dem Rehe-Schlegel heraus / legs in eine Schüssel / thue Saltz / Gewürtz / Rosmarin / oder Knoblauch / und ein wenig siedenden Eßig daran / spicks schön gleich einem Haasen oder Reheschlegel / und brats an einem Spiß: Hernach löse auch das andere Brät von dem Spanfärcklein ab / hack es mit gutem Speck oder Nieren-Fetten gantz klein / gewürtz es mit Saltz / Pfeffer / wohl Muscatblühe / Näglein / ein wenig Knoblauch / Rosmarin / Dimian, und Lemoni-Schelffen / auch gar ein wenig von etlichen Tropffen scharpffen Eßig / mische dises Gehäck alles wohl untereinander / wickle solches gantz fest in die Haut / und mache eine schöne mit Spagat zusammen gebundene Wurst / welche man gleich bey dem Rindfleisch oder besonder kochen / und sieden kan / darnach richte auch von solcher Brühe / wann es fett genug ist / den Reiß an / auf daß er / da die Zeit zum Anrichten vorhanden / in der Dicke / Gewürtz und Saltz recht und geschmack seye: sodann thue den Reiß in eine

Schüssel / lege die gebratne Schlegel auf die Mitt / schneid die Wurst zu Rädlein / und gibs um die Suppen herum / beliebts/ streue ein wenig Parmasan-Käß darüber / und gibs warm.

№ 270. Ein gute braune Suppen von Lung-Braten.

NJmm einen Lung-Braten von einem Rind / oder ein Stuck nach Nothdurfft / schneide das Geäder / und übrige Fett davon / den Lung-Braten aber zu Finger-dicken Scheiben / klopffe solches ein wenig / besprengs mit ein wenig Saltz/ Pfeffer / Näglein / Muscatblühe / und ein wenig Meel / und spicks mit Gewürtz oder andern Speck / bestreiche ein Casserol mit gutem Butter / lege auch etlich gantz dünne Blättlein Speck/ hernach aber das Fleisch mit groß-geschnittnen Zwibel-Rädlein ordentlich darauf hinein / thue ingleichem / so es gefällig / ein paar gantze gescheelte Knoblauch- oder Schallot-Zehen mit frischem Rosmarin darzu / setz die Casserol auf eine Glut / und lasse das Fleisch auf beyden Seiten schön liecht-braun werden/ alsdann schütte eine lind-gesaltzene Fleischbrühe / wann du aber keine hast / heisses Wasser daran / und sieds zugedeckter gemach gantz weich / nimm die Schüssel mit gebähtem Brod oder Semmel-Rinden giesse anfangs von dem braunen Fleisch ein wenig fette Brühe daran / setze es auf eine Glut / thue das Fleisch mit der Gabel ein Stücklein nach dem anderen heraus / leg es auf die Suppen / und um den Rannfft herum / treib geschwind die braune Brühe durch / gibs auf die Suppen / doch daß es nicht gar zu braun oder Fett werde / so ists fertig / trags alsdann warm auf. Wann es beliebt / so nimm von dem Lung-Braten ein Stuck sammt der Fetten / und mache ein Knödlein-Gehäck / oder / was du wilst / daraus / auf daß du dasselbe untermischen kanst / dann sie seyn gut und wohlgeschmack / und können zugleich mit gekochet werden / wie dann zu diser Suppen sich auch allerhand abgebräunte Ruben / Schwammen und Wurtzeln schicken / item Reiß / Linsen / und durchgetriebene Bohnen.

No. 271. Anderst vom Lung-Braten mit Cucummern.

NJmm ein Stuck von dem Lung-Braten / wo er am dickesten ist / schneide halb Finger-dicke Scheiben nacheinander herab / klopffe dieselben wohl mit einem Messer-Rucken / besprengs mit Saltz / auch Gewürtz / und legs nacheinander auf ein Brett / alsdann nimme wiederum ein ander beliebiges Stuck von dem Lung-Braten mit etwas guter Fetten auf ein Hack-Brett / und hacke solches mit genugsam guter Fetten / Speck oder Marck / Saltz / Pfeffer / Muscatnuß / Näglein / Zwibel / Knoblauch und Rosmarin / auch so es beliebt / Salbey oder Dimian, von dem Letzteren aber gar wenig / gantz klein / wickle es in die geschlagene Flecklein nacheinander ein / thue es neben einander in ein mit Butter bestrichenes Geschirr / in einen warmen Ofen / oder brats an einem Spiß-gesteckter schön safftig ab / geschichts / daß du es an dem Spiß bratest / so must du eine Bratpfann untersetzen / und die herabfallende Brühe aufheben: Hernach nimm die grosse Cucummern / scheele und schneide sie zu Spalten / thue das weiche heraus / und schneide das Harte mit ein guten Theil grossen Zwibel / auch klein-gehackten Petersil gewürfflet / wirffe Saltz und Pfeffer daran / schwings herüber / und drucke sie wiederum wohl aus / auf daß das übrige Wasser davon kommt / nach disem rösts mit ein wenig Meel in Butter / schütte guten Milchram mit Fleischbrühe / und die Brühe aus der Bratpfann / oder aus dem Geschirr des eingewickelten Fleisches daran / rührs untereinander / und laß es also noch eine Weil sieden / setze die Schüssel mit gebähtem Brod auf / und wañ solches angeweichet ist / so gib erstlichen die Cucumern / fricassirt oder nicht / nach Belieben / alsdann das aufgerolte Fleisch samt der bey sich habenden Brühe darauf und herum / so ist es fertig.

No. 272. Eine gemischte Suppen mit gesottnen Rindfleisch / Ruben / gesälcht-unterwachsenen Speck und Würst / welche in allweg mit viel oder wenig Stuck, groß oder klein / nachdem die Schüssel ist / gemachet werden kan / gleich einer Olivi.

ANfangs nimm etliche Stücklein gutes Rindfleisch / setz sol-

che in einen Hafen oder Feld-Kessel auf allbekañte Art zu/ alsdañ säubere mit warmen Wasser ein Stuck gut unterwachsenen Speck/ schneide ihn auch zu Stücklein/ wirffe sie ebenfalls zu dem Rindfleisch/ lasse solche darmit sieden/ schaums sauber ab/ gibe acht/ daß alles zugleich/ und nicht ein Theil hart/ der andere aber weich gesotten werde/ und thue eine Handvoll Spanische oder sonst weisse Erbsen/ mit Saltz/ Pfeffer/ Muscatnuß/ einen grossen mit Näglein besteckten Zwibel/ gantzen Knoblauch oder Schallot/ Rosmarin/ ein wenig Dimian, Saffran/ einen Buschen zusamen geschabene Petersil-Wurtzeln/ sammt noch einem Büschlein Petersil-Kraut darein; hernach nimm ein paar gebutzte und zu Spalten geschnittne Köhl-Häuptlein/ weiß- und gelb-geschabene/ auch zuvor ein wenig überbrühete Ruben/ sammt einer gerauchten Wurst zu dem Fleisch in den Kessel/ und also alles zugleich; setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf/ giesse ein wenig Brühe daran/ und gibe die gerauchte Wurst zu Stucken zerschnitten sammt all den andern Sachen schön ordentlich auf/ und um die Suppen mit der Brühe herum/ trags alsdann warm auf: das Büschlein zusammen gebundner grüner Petersil/ bleibt zuruck in der Kuchen.

No. 273. Eine Suppen von Ochsen-Marck mit Eyer/ und kleingehackten Petersil.

LAß eine gute Fleischbrühe in einem saubern Geschirr siedig werden/ wirff klein-gehackt sauberes Ochsen-Marck daran/ laß eine Weil darmit sieden/ bereite zerklopffte Eyer/ mit klein-gehackten Petersil und Muscatnuß/ rührs wohl untereinander/ und gieß gemach in die siedige Supp/ gilbs ein wenig/ und richts über gebähtes Brod an/ jedoch nicht gar zu dick.

No. 274. Eine Holländische Käß-Suppen.

MIsche Holländischen Käß/ Milchram und Fleischbrühe untereinander/ laß solches sieden/ treibs durch/ und machs mit

mit Muscatnuß / Butter / auch Eyerdotter fertig / gibs über gebähtes Brod / und trag es warm auf.

No. 275. Eine Eyer-Gersten mit oder ohne Schwammen.

Nimm klar-gerieben weiß Brod / schlag Eyer nach Nothdurfft daran / gewürtz mit geriebener Muscatnuß / so es beliebt / klein-gehackten Petersil-Kraut / sammt ein wenig frischen Butter und Saffran / rühre eine gute siedige Hüner- oder Fleischbrühe daran / und laß gemach aufsieden / gib acht daß nicht anbrennt / mach es recht in Saltz auch nicht gar zu dick / so ist es fertig.

No. 276. Eine gute Farffel-Suppen.

Nimm schönes Meel / schlag Eyer daran und Saltz / schlags wol ab / daß ein düñes Taiglein wird / laß durch ein Faum-Löffel oder sonst ganst subtil und langsam in eine klare siedige Fleischbrühe in den Sud einlauffen / gib acht daß es sich unter sich nit anbrennt / gewürtz mit wenig Muscatnuß / ein wenig frischen Butter und Saffran / ist fertig.

No. 277. Ein gutes Penädlein.

Nimm subtil aufgeschnittenes Brod in ein Rein / gieß ein klare lindgesaltzene Fleischbrühe daran / oder wann die Brühe versaltzen / so misch mit Wasser / klein-geschnittnes frisches Ochsenmarck oder frischen Butter / und Muscatnuß / laß gemach zu einen subtilem Müslein versieden / gib acht daß es sich nicht anlegt / wann es vor krancke oder vornehme Personen gehört / wird es vor dem Auftragen / mit gar ein wenig Saffran gemacht und durchgetrieben / und alsdann dick oder dünn nach Belieben gegeben.

No. 278. Ein Bressel-Suppen.

Das geriebene Brod wird in guten Schmaltz oder Butter ein wenig geröst / daß gieß eine lindgesaltzne Fleischbrühe oder

Wasser/mit Muscatnuß daran/und laß eine Weil gemach sieden/ schau daß in rechter Dicke ist/auch nicht versaltzen sey/ und gibs. Beliebt es/ so gilbs mit Saffran.

No. 279. Ein guten Gersten-Schleim.

NImm ein sauber-gestampffte Gersten/ wasche sie sauber/und seigs wieder ab / dañ setz dieselbige gleich einer andern Gersten mit lindgesaltzner Fleischbrühe und Wasser zu/ und laß gemach und wol genug sieden / man soll auch mit keinem eisenen Löffel darein fahren / damit solche nicht blau und garstig werde/ wann nun solche genug gesotten/so wird der Schleim darvon herab gesiegen / und mit gesottnen Haberkern / mit einem höltzern Koch-Löffel durch ein härenes Sieblein getrieben / alsdann den Schleim wieder in ein Rein auf ein Glütlein gesetzt / und mit frischem Butter/Muscatnuß und Eyerdotter/oder Saffran gut gemacht/und mit einer sauern Pomerantzen gegeben.

No. 280. Eine gute Mandel-Suppen.

NImm gute/süsse/ und gantz kleingestossene Mandel / treib sie mit siediger Fleischbrühe durch ein Tuch oder Sieblein/und machs fertig mit Eyerdotter. Gib den Geruch mit gantzen Zimmet/zwey Näglein/Lemoni-Schaalen: aber vor dem Durchtreiben süß oder sauer mit Lemoni-oder Pomerantzen-Safft.

No. 281. Eine gute Bratwürst-Suppen mit gesottnen und gebratnen Würsten.

MAch ein rechte Zwiebel-Suppen mit Fleischbrühe / siede den halben Theil Würst darinnen / der andere halbe Theil Würst wird gebraten/ richte deine Suppen an/ leg die gesottne Würst darauf/ die gebratne aber auswendig herum; dem es beliebt/ der brennt noch klein-gehackten Zwiebel/ oder gerieben Brod darauf.

)o(

Register
über die
Fleisch-Suppen.

Erstes Capitel.
Von den Feder- und andern Wildpret-Suppen.

№ 1. Eine gute braune Suppen mit Hasel- oder Rebhüner / gemischt / mit gebachnen Knödlen / Brüß und Maurachen / auch mit gespickten Brüß umblegt / mit jus. pag. 1

- 2. Eine Suppen von Schnee-Hüner / Wild-Tauben / Schildt- und Spihl-Hünern / wie vorhero. 3
- 3. Eine gute Suppen von Hasel- oder Rebhüner / mit Maurachen / Brüß / Krebs / Winters-Zeit / auch Austern. 3
- 4. Eine Suppen mit Rebhüner / jus, gefüllten Köhl / und Mauchen. 4
- 5. Eine Suppen von Phasanen und Steinhüner. 5
- 6. Eine Suppen von gefüllten Wachtlen oder Rebhünern mit Artischocken Capaunen-Fleisch / und hartgesottnen Eyer-Dotter. 6
- 7. Eine braungemischte Suppen von Wild-Aenten / jus, Steckrüblen / Bratwürsten / Mauracchen / gebachenen Knödl / Brüßlein / auch Muscheln / uñ Austern. 6
- 8. Eine braune Suppen von Wild-Aenten mit jus, gebachnen Knödlein / und Maurachen / auf Frantzösisch. 9
- 9. Eine braune Suppen von Wild-Aenten / mit Bayrischen- oder Stichrüblein / mit jus. 10
- 10. Anderst / mit Aenten / braun Westphälischen Köhl geraucht en Würsten und jus. 10
- 11. Wider anderst / braun mit Aenten / jus, gebachnen weissen Rüben / oder Caulirabi, und Brat-Würsten. 11
- 12. Eine braune Suppen mit Aenten / jus, und lauter braun gebachnen Zwiblen. 12
- 13. Eine andere braune Suppen von Aenten / gebachenen Peterfill-Wurtzen / und jus. 13

- 14. Auf

№ 14. Auf ein andere Arth von Zelleri-Wurtzen. 14
- Item. Mit Wild-Aenten und Linsen. Ibid.
- 15. Anderst/braun mit Aenten und jus, auch Schwammen und Mäglen / von Aenten/ Gänsen/ Capaunen/ oder Hünern. 14
- 16. Einheimische Aenten / gelb gedämpfft mit Brüß. 15
- 17. Ein braune Suppen von Aenten mit Porzolack-Kraut und jus. 16
- 18. Eine gute Suppen von einem Rehschlögel weiß angelegt. 16
- 19. Anderst/ von obigen Schlegel mit Gehäck-Pastetlein. 17
- 20. Anderst/ mit Gehäck von Feder-Wildpret. 18
- 21. Anderst / von dergleichen Feder-Wildpret / abergestossen von der Brust. 19
- 22. Auf ein andere Arth gestossen von Beineren. 19
- 23. Anderst/ gestossen von Nußhoren und andern klein-gestossenen Vöglen. 20
- 24. Eine Suppen von frischen Haasen/ braun. 20
- 25. Anderst / von Haasen mit gefülten Köhl und Knödlein. 21
- 26. Auf ein andere Arth / die zwey Schlegel mit Gehäck. 22
- 27. Eine Bratwurst-Suppen von einem frischen Haasen der nicht Waydwund ist. 22
№ 28. Ein Gestossens vom Haasen/ mit braun-gebachnen Mandlen. 23
- - Anderst / mit Gehäck von frisch-gebratnen Haasen. 23
- 30. Eine Suppen von König-Haasen / angelegt mit Eyer-Dotter. 24
- 31. Ein guter Reis mit Wachtlen. 25
- 32. Anderst/ mit Wachtlen/ Brat-Würsten/ und Petersill-Wurtzlen/ sambt dem Grünen. 25
- 33. Eine Suppen von Schnepfen/ mit jus. 26
- 34. Anderst / von Schnepfen gefüllt/und mit kleinen Vögelein gedämpfft. 27
- 35. Ein braune Suppen von wild- oder zahmen Aenten / auch mit gefült-grossen Zwibel/ Maurachen und jus. 28
- 36. Eine Suppen von allerhand groß- und klein-gefülten Vöglen mit Maurachen und jus. 29
- 37. Eine gute und köstliche Suppen auf ein Real-Schüssel mit einem Aurhan/Adler/oder/ein dergleichen Hun / mit Kälbern Vögel / dergleichen Knödlen / Maurach/ und Hüner-Mäglein/ gemischt / man kan auch ein guten Geschmach von Sartellen oder Austern darzu geben. 30
- 38. Eine gute Suppen von Lerchen mit Petersill. 33

Von allerhand Fleisch-Suppen.

Das Ander Capitel.

Von Capaun und Indian.

№ 39. EIne grüne Suppen mit angelegtem Capaun / grün in Därm gefülte Würstlein ein dergleichen grüne Knödlein / Pastetlein und Hopfen / oder Spargel. 33

- 40. Eine gute Suppen von einem angelegten Capaun mit Peterfill-Wurtzen und Pinioli. 35

- 41. Ein gesottnen Capaun mit grün ausgelößten Erbs-Strützlein und Knödlein. 37

- 42. Eine gute Suppen von Capaun / Knödlein / Brüßlein / ausgelößten Krebsen / und Pinioli. 37

- 43. Eine gute weisse Gehäck-Suppen / von übergeblibnen gesottenen / oder gebratnen Capaun / so aber nicht über Nacht alt seyn solte / und Gehäck-Pastetlein umblegt / auch mit Pinioli bestreuet. 38

№ 44. Eine weisse Suppen von Capaunen auf ein Real-Schüssel / mit Würstlein / Knödlein und Pinioli, auch mit Pastetlein regalirt / darzu drey oder vier Capaunen / oder zwey Hüner vonnöthen. 39

- 45. Ein Suppen von einem weißgebratnen Capaun mit Brüß / Mandlen und Pinioli. 41

- 46. Ein Suppen mit zweyerley Würstlein von Indian. 42

- 47. Anderst / von einem Indian / auf ein Suppen von Kräuter / oder Reis / ꝛc. 43

- 48. Wider anderst / von Indian. 43

- 49. Folget von zerlegten Capaunen. 44

- 50. Ein gute Suppen mit Hüner / Näglein und Leber. 45

Das dritte Capitel.

Von jungen Hünlein.

№ 51. EIn grüne Suppen mit gefüllten Hünlein / grün ausgelößten Erbsen mit Petersill / die Bröcklein mit Speck oder Butter geröst / auch etwas von Gehäck oder Brüß mit Pisdazi bespickt / und mit Genueser Pastetlein regaliert. 46

№ 52. Ein Suppen mit roth-gefüllten Hünlein / dergleichen in Därm gemachte rothe Würstlein und Knödlein / ausgelößten Krebsen / auch mit schattierten Schotten regaliert. 47

- 53. Ein weisse Suppen mit gefülten Hünlen / Pinioli und Brüß. 49

№. 54. Eine weisse Suppen mit gefülten Hünlein dergleichen Köpffel-Salat / und einer Dotter-Brühe. 51

- 55. Eine Suppen mit weiß-gefülten Hünlein / Petersill-Wurtzen und Knödlein von der Leber. 51

- 56. Eine Suppen mit roth-gefülten Hünlein / Caulifior, und Krebs gemischt. 53

- 57. Eine Suppen mit roth-gefülten Hünlein / Krebsen und Maurachen. 54

- 58. Eine Suppen mit grün gefülten Hünlein und ausgelößten grünen Erbsen. 54

- 59. Auf ein andere Arth von grünen Erbsen mit Hüner / Mägelein und Leberlein. 55

- 60. Eine grüne Suppen mit gefülten Hünlein / Saurampffen und Eyer-Dotter gemacht. 55

- 61. Eine gute gemischte Kräuter-Suppen. 56

- 62. Eine grüne Suppen mit gefülten Hünlein / Petersill / Lemoni / Agrest-Beer / und Eyer-Dotter. 56

- 63. Eine Suppen mit gesottenen Hünlein / und gezeitigten Weintrauben / Petersill und Eyer-Dotter. 57

- 64. Anderst mit grünen jungen Fisölen gefült / oder ungefült. 57

- 65. Eine grüne Suppen mit Körbelkraut / Lemoni und Eyer-Dotter. 58

- 66. Eine Suppen mit gefülten Hünlein / Köhl und Knödlein. 59

№. 67. Anderst mit gefülten Andivi-Salat. 60

- 68. Anderst / mit gesottnen Hünlein und Andivi-Salat. 61

- 69. Eine Suppen von Cicori-Kräutlein. 61

- 70. Eine Suppen mit gesottenen Hünlein und geschnittnen Spargel / dann mit gebachnen Spargel umblegt. 62

- 71. Eine Suppen von jungen Hopfen / mit einer Henn / oder Hünlein. 62

- 72. Eine Suppen mit grün gefülten Hünlein und Capäunlein / von Spinat gemacht. 63

- 73. Eine Suppen mit gefülten Hünlein / grünen Petersill / und Lemoni-Safft frycassirt. 64

- 74. Anderst gefült mit Brüß / in einer Butter-Brühe / und im Anrichten fricassiret. 65

- 75. Gesottne Hünlein auf eine Suppen / mit Brüßlein / in einer gelben Zwibel-Brühe. 66

- 76. Eine Suppen mit weissen Schwammen / Brüß / und gesottnen Hünlein. 66

- 77. Eine Suppen mit Austern / oder Muschlen / gefülten Hünlein / jus und Eyer-Dotter. 67

- 78. Anderst / mit gefülten Hünlein / so mit Mandlen / Semmel / Eyer und Milchrähm gefült werden. 68

- 79. Anderst / auf jetzt beschribene Arth roth. 69

80. An-

Von allerhand Fleisch-Suppen.

№ 80. Anderst/ von Hüneren/ oder Hünlein/ mit Borij gefüllt/ oder ungefüllt. 69

- 81. Ein weiß-gesottenes Hun/ oder Hünlein/ auf der Suppen mit Petersill-Wurtz/ und Eyer-Dotter. 70

- 82. Eine Hünlein-Suppen auf Engelländisch/ oder ein Engelländische Suppen Caille genannt. 70

- 83. Anderst/ von Hünlein mit Milchram/ auf Engelländische Manier. 71

- 84 Eine Suppen von Hünlein/ mit Milchram und Maurachen. 71

Das Vierdte Capitel.
Von alten Hüneren.

№ 85. Eine Suppen von zwey alten Hünern. 72

- 86. Anderst/ von einer Henn/ und süssen Milchram/ im Ofen gebachenen Würstlein und Knödlein. 73

- 87. Eine braune Suppen mit gebachnen Hüner-Knödlein/ Strizlein/ Petersill-Wurtzen/ jus und Maurachen. 74

- 88. Eine Suppen von einer wohlgesottnen Henn/ Strizlein/ mit Petersill/ sambt denen Wurtzen/ auch Eyer-Dotter. 75

- 89. Anderst/ mit Gehäck. 76

- 90. Weißgesottne Hüner im Reis. 76

- 91. Anderst zerlegt im Reis. 77

- 92. Eine Suppen von gesottnen Hünern mit geschnittnen oder Welschen Nudlen. 78

- 93. Gesottne Hüner mit gehackten Taig. 79

- 94. Anderst/ mit Petersill-Wurtzen. 79

- 95. Ein Weißgestossenes für kranke und fürnehme Persohnen. 80

№ 96. Ein ander Gestossenes von Hüner-Beinen. 81

- 97. Eine Hüner-Sultz in Flaschen/ vor krancke und schwache Persohnen. 81

- 98. Eine zerlegte Henn/ gesottner auf die Suppen fricassirt. 82

- 99. Eine gefülte Henn oder Capaun/ auf eine Suppen/ mit Zelleri/ weiß. 83

- 100. Eine Suppen mit einer gesottnen Henn/ das grüne Kraut von Zelleri und jus. 83

- 101. Anderst/ mit Selleri-Kraut/ auch dessen Wurtzlen/ gebrühet und gebachen/ mit jus und Brat-Würsten. 84

- 102. Eine gute Suppen von Saurampffen/ mit einer gesottnen Henn oder Capaun. 85

- - 103. Ein Suppen von Hüner-Mäglein und Leberlein/ mit Eyer-Dotter. 85

- 104. Eine Suppen von schwartzgefülten Hünern/ und gehackten Kalbfleisch/ auch Pinioli. 86

Das Fünffte Capitel.
Von Tauben.

№ 105. Eine braune Suppen mit Tauben/ jus, Hüner/ Mäglein und Leberlein/ gebachnen Knödlein/ Maurachen/ mit- oder ohne Austern/ und mit gebachnen Brüß umblegt. 87

- 106. Auf ein andere Arth / mit gebachnen Petersill / und Fricato. 89

- 107. Eine braune Suppen von Tauben mit gefülten Schwammen / Dardoffel und mit jus. 90

- 108. Anderst/ von Tauben in gelber Lemoni-Brühe / mit Eyer-Dotter verfertiget. 90

- 109. Abermahl ein gelbe Suppen von Tauben mit Caulifior, Knödlein und Strizlein. 91

- 110. Auf eine andere Arth mit Bori. 92

- 111. Eine gelbe Suppen von Tauben / mit Petersill-Wurtzen fricassirt. 92

- 112. Auf andere Arth mit Saurampfen. 93

- 113. Eine Suppen von Tauben und Spargel. 93

- 114. Eine braune Suppen / mit Tauben/ Spargel / und Maurachen/ mit jus. 94

- 115. Eine Suppen/ mit Tauben/ grünen Erbsen/und Petersill. 95

- 116. Eine weisse Suppen von jungen Hopfen/ mit Tauben. 96

№ 117. Ein braune Suppen mit jungen Hopfen und Tauben / anderst. 97

- 118. Eine andere Suppen mit gefülten Tauben/Köhl/ und Brat-Würsten. 97

- 119. Eine braune Suppen / mit Tauben/gelbe Ruben und Brat-Würsten. 98

- 120. Eine braune Suppen mit gefülten Tauben/ gefülten Antivi, gebachnen Knödlein und Strizlein. 99

- 121. Eine Suppen von Tauben/ mit unzeitigen weissen Weintrauben/ und Eyer-Dotter. 100

- 122. Anderst / mit Stahlbeeren. 100

- 123. Eine Suppen mit gedämpfften Tauben / grünen jungen Zwiblen / frischen Marck und Petersill. 101

- 124. Ein Suppen von ungemachten Tauben / in einer gelben Zwibel-Brühe. 101

- 125. Eine braune Suppen von Tauben/ mit gantzen Zwibel und jus gemacht. 102

- 126. Eine braune Suppen von Tauben/ braun Westphälischen Köhl und Brat-Würsten. 103

- 127. Eine braune Suppen von Tauben / mit Caulirabi. 103

- 128. Ei-

Von allerhand Fleisch-Suppen.

№ 128. Eine weisse Suppen von Tauben / mit geschnittnen Antivi und Eyer-Dotter. 104

- 129. Eine Suppen von Körbelkraut / mit Tauben. 105

- 130. Tauben in der Linsen-Suppen mit jus und gerösten Bröcklein. 106

- 131. Eine braune durchgetribene Bohnen-Suppen von Tauben. 106

- 132. Eine braune Suppen von Tauben / mit rothen Zucker-Erbsen. 107

- 133. Eine weisse Suppen von Tauben / mit Selleri-Wurtzeln. 107

- 134. Eine braune Suppen mit gefülten Tauben / Sellerikraut und jus. 108

- 135. Eine Suppen von Fisöhlen. 108

- 136. Eine Suppen von grünen jungen Fisöhlen / mit- oder ohne Tauben. 109

- 137. Anderst / von jungen grünen Fisohlen und jus. 109

- 138. Eine braune Suppen von Porzulack-Kraut und jus, mit Tauben gemacht. 110

- 139. Anderst / von Porzulack. 110

Das Sechste Capitel.

Von Brüß.

№ 140. Ein weisse Suppen von Brüß / mit Gehäck / ein wenig Fricasse, gebähten Schnitten / und mit aus einem Taiglein gebachnen Brüß umblegt. 111

- 141. Eine rothe Brüß-Suppen / und Krebsen / mit einem Pulpedon, Knödlein uñ Strizlien / auch mit Krebs-Pastetlein regalirt. 112

- 142. Ein braune Suppen von Brüß / mit jus, und Maurachen vermischt / auch mit gespickten Brüß umblegt. 114

- 143. Anderst von Brüß mit Maurachen / Hüner-Leberlein und Eyer-Dotter. 114

- 144. Eine Suppen von Brüß / fricassirt / und mit gebachnen Petersill umblegt. 115

№ 145. Anderst / von Brüß mit Krebs und süssen Milchram / auch mit gebachnen Brüß und Krebsen / wechsel-weiß regalirt. 116

- 146. Anderst / mit unzeitigen Agrest-Beer / gleich denen Hünlein eingemacht. 117

- 147. Anderst von Brüß / mit unzeitigen Weintrauben. 117

- 148. Eine Gehäck-Suppen von Brüß. 118

- 149. Anderst / braun von Brüß. 118

- 150. Auf ein andere Arth gelb in einer Zwibel-Brühe. 119

- 151. Eine Suppen von grün ausgelößten Erbsen mit Brüßlein. 119

- 152. Ei-

№ 152. Eine Suppen mit Brüß und Sparglen. 120
- 153. Eine Suppen mit Cucummern und Brüß. 121
- 154. Ein braune Suppen mit Antivi, Schnecken und Austern gemischt. 121
- 155. Eine Suppen von Brüß mit Pistazi. 122

Das Sibende Capitel.

Von Lamm.

№ 156. EIne Suppen von Lämmern-Köpflein. 123
- 157. Anderst mit Eyer-Dotter und gebachnen Füsslein. 123
- 158. Eine Suppen von dem gantz fordern Lämmer-Viertel. 124
- 159. Anderst / braun mit jus und Petersill-Wurtzen. 125
- 160. Anderst / mit gefülten Lämmern Brüstlein. 126
- 161. Eine Suppen mit roth gefülten Brüstlein und Maurachen. 126
- 162. Anderst / mit ausgeleßnen grünen Erbsen / und mit gebachnen Petersill umblegt. 127
- 163. Auf eine andere Arth mit ausgelößten Krebsen und Caulifior. 128
- 164. Anderst / mit gefülten Köpfel-Salat / oder Antivi, Petersill und Eyer-Dotter. 129
- 165. Eine Suppen mit gefülten Brüstlein / Köhl und Bratwürsten. 129
- 166. Anderst / mit Saurrampfen. 130
- 167. Anderst / mit Spargel und Eyer-Dotter. 131
№ 168. Auf ein andere Arth mit Hirn und Petersill. 132
- 169. Anderst mit Brüßlein und Eyer-Dotter. 133
- 170. Anderst mit gefülten Cucumern / Petersill / Eyer-Dotter und Lemoni-Safft. 133
- 171. Eine Suppen von einem Lämmern Schlegel / Speck / und frisch ausgelößten Erbsen / mit in Speck gerösten Bröcklein. 134
- 172. Anderst / gleich einer Pasteten gedämpfft-weiß. 135
- 173. Auf eine andere Arth die Schlegel angeschlagen / mit Petersill und Eyer-Dotter. 135
- 174. Anderst / mit gefülten Köhl und jus. 136
- 175. Anderst / braun mit jus gebachnen Petersill / sambt denen Wurtzlen. 137
- 176. Eine Gehäck-Suppen von einem gebrattnen oder gedämpfften Schlegel / umbsetzt mit kleinen Pastetlen. 139
- 177. Eine Suppen von einer Lämmern Lunge / mit Gehäck und Kräpfflein umblegt. 139
- 178. Anderst / mit Würst / oder Striz-

Strizlein/Eyer-Dotter/ jus, und von Lunge gemachten Maurachen. 140

Das Achte Capitel.

Von Kalb.

№ 180. Eine Suppen von Kälbern Hirn/ mit Gehäck und Strizlein / weiß. 141
* 181. Eine Suppen von einem Kalbskopff. 142
* 182. Anderst/ braun von Hirn mit Maurachen gebachnen Petersill-Wurtzen und jus. 142
* 183. Ein Suppen von dem Halß braun/ mit jus und Stich-Rüblein. 143
* 184. Anderst von Halß mit Stich-Rüblein. 144
* 185. Auf eine andere Arth von dem Halß mit Reiß und braun mit jus. 144
* 186. Anderst / von Halß / braun mit jus, weissen gebachnen Ruben. 145
* 187. Anderst/den Halß schön weiß gesotten / mit Selleri und Eyer-Dotter. ibid.
* 188. Ein Suppen von einer gefülten Brust / mit gefülten Köhl / oder gehaubten Kraut. 146
* 189. Eine braune Suppen mit einer gefülten Kälbernen Brust / jus, Knödlein/ Maurachen / und Würstlein. 147
* 190. Anderst / grün oder weiß mit Knödlein umlegt. 148
* 191. Eine Suppen von angelegten Presöllen mit Pinioli besteckt/ und mit gefülten Antivi regalirt/ auch einer Dotter-Brühe. 149
- 192. Eine braune Suppen mit angelegt kälbernen Presoll-Knödlein / gefülten Kohl und jus. 150
- 193. Eine Suppen von einem Gebrät / übrig verblibnen Kalbs-Niern. 151
- 194. Eine Suppen von einem gesottnen kälbern Kreß / Knödlein / Gehäck und Würst/ Eyer-Dotter. 151
- 195. Eine Suppen mit gefülten Kalbs-Wämlein/ gefülten Köhl und Krebs. 152
- 196. Anderst/ mit Antivi, Körbelkraut / oder Saurrampffen gemacht. 153
- 197. Anderst / gefült mit Bratwürstlein und Selleri / sambt denen Wurtzen/ weiß. ibid.
- 198. Eine Suppen vom Schloß-Brätlein/broun mit Maurachen/ gebachnen Knödlein und Selleri. 154
- 199. Anderst / weiß mit Petersill und Eyer-Dotter. 155
- 200. Ein Gehäck-Suppen von einem kälbernen Schlegel / mit kleinen Frantzösischen Pastetlein umbsetzt. 156
- 201. An-

№ 201. Anderst/ mit Knödlein umblegt. 157
- 202. Eine Suppen von Kalb-Schlegel mit gefülter Semmel. 157
- 203. Anderst / braun von Kalb-Schlegel / mit einem Pulpedon oder Fricanto. 158
- 204. Anderst / von dem Schlegel mit allgemeinen klein gesottnen kälbernen Knödlein/und mit dergleichen / oder gebachnen Knödlein/oder Strizlein/ umlegt. 158
- 205. Anderst / von dem Schlegel mit gebachnen Knödlein/ jus und mit gespickten Presölen umblegt. 159
- 206. Eine Suppen von einem gebrattnen Kalb-Schlegel. 160
- 207. Anderst / von disem Gehäck. ibid.
- 208. Anderst/vom Gehäck mit gebachnen Petersill-Wurtzen. 161
- 209. Auf eine andere Arth von einem Kalb-Schlegel. ibid.
- 210. Eine Suppen von denen Kalbs-Füssen / gleich denen Gaumen gemacht / mit grünen Petersill/ Eyer-Dotter/ Lemoni-Safft / und gebachnen Kalbs-Füssen umblegter verfertiget. 162
- 211. Eine Suppen von gesottnen Kalbfleisch/ mit Wein/ Lemoni/ Semmel-Rinden / und Gewürtz. 163

Das Neunte Capitel.

Von Rind/ Schaaf und Schwein-Fleisch/ und von allerhand Suppen ins gemein/ mit Unterschied.

№ 212. Eine Suppen von der Zung eines Rinds. 164
- 213. Eine gute Gersten/ oder Erbsen / auch Linsen und durchgetribene Bohnen/mit einer gerauchten Zung / welche man pflegt im Feld/und etwann Winters-Zeit an statt der Suppen zu geben. ibid.
- 214. Gute Knödlein von einer gerauchten Zung/ mit Speck/Fetten/ oder andern gesottnen Fleisch vermischt / an statt der Suppen zu geben. 165
- 215. Ein weisse Suppen von Ochsen-Gaumen. ibid.
- 216. Anderst/ mit Zwibel und jus, mit Kälber-Schnitzlein umblegt. 166
- 217. Ein braune Suppen von Rindfleisch mit Maurachen und jus. ibid.
- 218. Anderst / von obbemeldten Knödel-Gehäck/von Rindfleisch/ mit gefülten Köhl oder gehaubten Kraut. 167
- 219. Eine gute Suppen von magern Rindfleisch und Westphälischen Köhl/ oder andern Kraut. ibid.
- 220. Eine gute Gehäck-Suppen von Rindfleisch mit Stichrüblein. 168

Von allerhand Fleisch-Suppen.

№ 221. Von Rindfleisch und weissen Ruben / braun. 169
- 222. Anderst / ordinari weiß / von Ruben. 170
- 223. Anderst / von Rind / mit angelegten Rippen / gefüllten Köhl / oder weissen Kraut. ibid.
- 224. Ein guten braunen Reiß / mit jus. 171
- 225. Anderst / mit Linsen / oder durchgetribnen Bonen. 171
- 226. Anderst / mit Linsen. 172
- 227. Anderst / gemischt mit weiß- und gelben Ruben / Lungbraten / Petersill / und jus, ibid.
- 228. Von Gehäck mit Rindfleisch / Knödlein / und Selleri / sambt dem Kraut. 173
- 229. Anderst / von Selleri mit jus. 174
- 230. Ein dergleichen von Caulirabi. ibid.
- 231. Anderst / mit gefüllten Cucumern. ibid.
- 232. Eine braune Suppen von Rindfleisch / mit jus und Porzulack-Kraut. 175
- 233. Eine Suppen von übergeblibnen gesottnen Rindfleisch mit Petersill-Wurtzeln. 176
- 234. Anderst / dergleichen Grün / mit Körbelkraut / oder Saurampffen. 177
- 235. Eine andere braune Suppen / gemischt von Rindfleisch / oder Fett. ibid.
- 236. Eine Suppen von schweinen Brät. 179
- 237. Einen guten Reis mit Zerbeladi-Würsten. ibid.
№ 238. Eine andere gute Suppen von geräucherten Würsten und Petersill / auch weiß- und gelben Ruben gemischt. ibid.
- 239. Ein guter Reiß mit Brat-Würsten. 180
- 240. Eine Suppen von Schaaffleisch / mit Reis auf Niderländisch. ibid.
- 241. Anderst / braun mit Reis. 181
- 242. Eine gute Suppen von einem Schaaf-Schlegel / und einer Zerbeladi-Wurst / auch mit Ruben / Selleri / oder Petersill vermischt / oder auch auf gleiche Weiß mit Reiß. 182
- 243. Anderst / mit jus, Cucumer / Zwibel und Milchram. ibid.
- 244. Eine Carbinat-Suppen von Schebs- oder Hammel / mit durchgewachsenen Speck / und durchgetribnen Erbsen. 183
- 245. Ein Suppen von einem Schaafschlegel mit Linsen. 184
- 246. Auf eine andere Weiß / den Schlegel angelegter / in Linsen oder Reis zu geben. ibid.
- 247. Anderst von Schaaf-Fleisch / mit einem angelegten Schlegel / Stichrüblein und jus, auch mit gebachnen Knödlein umblegt. 185
- 248. Anderst / mit gefüllten Köhl / Schebsen-Schlegel uud Petersill. 186
- 249. Anderst / von Schaaffleisch mit einer gefüllten Brust und Köhl. ibid.

Register von allerhand Fleisch-Suppen.

№ 250. Anderst mit einer gefüllten Brust von Porzulack-Kraut. 187
- 251. Eine Suppen von einem wohlgesottnen Euter. 188
- 252. Anderst braun von Euter / mit jus, ibid.
- 253. Auf eine andere Arth von Euter gelb gehackt. 189
- 254. Anderst / roth von Krebsen ib.
- 255. Eine gute Suppen mit gefüllten Artischocken / Brüß / Krebsen und Maurachen. 191
- 256. Eine Suppen mit gefüllter Semmel / Brüß / Krebsen und Maurachen. 192
- 257. Anderst / auf kürtzere Art / braun. 193
- 258. Anderst / mit Krebsen / Brüß und Köhl / Würstlein / auch etwann Caulifior. 194
- 259. Ein Suppen mit verlohrnen Eyer / gut frisch Ochsenmarck und geribnen Parmasan-Käß. 195
- 260. Welsche Nudlen mit Käß auf Mayländisch. ibid.
- 261. Ein Reiß auf Mayländische Manier. 196
- 262. Ein Pretzen-Suppen mit Käß. 196
- 263. Eine gute Suppen von Zwibel und Commiss-Brod zu Feld. 197
- 264. Eine Suppen mit braun Westphälischen Köhl / jus und Bratwürsten. ibid.
- 265. Ein Suppen von einer Ganß mit Ruben / Köhl oder weissen Kraut. 198
№ 266. Von der Ganß / anderst mit Reiß. 199
- 267. Eine Suppen von einer Ganß mit jus, Linsen / Reiß / oder Bohnen. 200
- 268. Ein braune Reiß-Suppen mit einem Spanfärcklein. ibid.
- 269. Anderst von einem Spanfärcklein mit Reiß. 201
- 270. Eine gute braune Suppen von Lungen-Braten. 202
- 271. Anderst / von Lung-Braten mit Cucumern. 203
- 272. Eine gemischte Suppen mit gesottnen Rind- oder Schaafsleisch / Ruben / geselcht- unterwachsenen Speck und Würst / welche in allweeg mit vil oder wenig Stuck / groß oder klein / nachdem die Schüssel ist / gemachet werden kan / gleich einer Olivi. 203
- 273. Eine Suppen v. Ochsenmarck mit Eyer / und klein gehackten Petersil. 204
- 274. Eine Holländische Käß-Suppen. ibid.
- 275. Eine Eyer-Gersten mit oder ohne Schwammen. 205
- 276. Eine gute Farffel-Supp. ibid.
- 277. Ein gutes Penädlein. 205
- 278. Eine Breßl-Suppen. 205
- 279. Ein guten Gersten-Schleim. 206
- 280. Eine gute Mandel-Suppen. ibid.
- 281. Eine gute Bratwürst-Suppen / mit gesottnen und gebratnen Würsten. ibid.

Alpha-

Alphaber-Register

Uber die

Fleisch-Suppen.

A.

№ 37. Aller / auf braun i gemischte Suppen. pag. 30

- 7. Wild-Aenten / mit Scherr-Rüblein braun gemischt. 6
- 8. Wild-Aenten / braun mit Knödlein und Maurachen. 9
- 9. Aenten braun / mit Stich-Rüblein. 10
- 10. Aenten / anderst braun mit Köhl und Würst gemischt. ibid.
- 11. Aenten / braun mit weissen Ruben und andern. 11
- 12. Aenten / in brauner Zwibel-Suppen. 12
- 13. Aenten / braun / mit gebachnen Petersil. 13
- 14. Aenten / auf obige Weiß mit Selleri-Wurtzen. 14
- Eod. Wild-Aenten / mit gutem Brat-Würst-Gehäck in Linsen. ibid.
- 15. Aenten braun / mit Schwammen und Hüner-Mäglein. ibid.
- 16. Einheimische Aenten / gelb gedämpfft / mit Brüß. 15
- № 17. Aenten braun / mit Porzolack-Kraut. 16
- 35. Aenten braun / mit gefüllten Zwibel. 28
- 37. Auerhan braun / in gemischter Suppen. 30
- 77. Austern in brauner Suppen / mit gefüllten Hünlein. 67
- 255. Artischocken / gefüllt mit Krebs und Maurachen. 191

B.

- 140. Brüßlein in gemischter Suppen / weiß. 111
- 145. Brüßlein / mit Pulpedon und Krebs-Pastetlein. 112
- 142. Brüßlein / braun-gespickt mit Maurachen. 114
- 143. Brüßlein / mit Maurachen / Leberlein und Mäglein. ibid.
- 144. Brüßlein / geröst mit gebachnen Petersil / weiß. 115
- 145. Brüßlein in süssen Milchram / Krebs / und gebachnen Brüß umblegt. 116
- 146. Brüßlein / in Agrestbeer / weiß / gleich den Hünlein. 117
- 147. Brüßlein / dergleichen mit unzeitigen Wein-Trauben. ibid.

№ 148. Brüßlein/eine gute Gehäck-Suppen. 118
- 149. Brüßlein / braun mit jus in gelber Zwibel. ibid.
- 150. Brüßlein gelb/ in einer Zwibel-Brühe. 119
- 151. Brüßlein / mit grünen Erbsen. ibid.
- 152. Brüßlein mit Spargel/ und gebachnen Brüß. 120
- 153. Brüßlein / mit Cucumern/ gefüllt/ oder nit. 121
- 154. Brüßlein / mit Schnecken und Austern. ibid.
- 155. Brüßlein / mit Pisdazi auf zweyerley Weiß. 122
- 262. Bretzen-Suppen/mit Parmisan-Käß. 196
- 264. Bratwürst-Suppen / mit braunem Köhl. 197
- 278. Brössel-Suppen/ vor die Krancken. 205

C.

- 39. Capaunen / in einer schön gemischten Suppen. 33
- 40. Capaunen angelegt/ gemischt mit Petersil. 35
- 41. Capaunen mit grünen Erbsen und andern gemischt. 37
- 42. Capaunen-Suppen roth gemischt. ibid.
- 43. Capaunen in weisser Gehäck-Suppen. 38
- 44. Capaunen / in weiß gut-gemischter Suppen. 39
- 45. Capaunen in weisser Suppen angelegt. 41
- 49. Capaunen zerlegt/ weiß/ grün oder gelb. 44
№ 69. Cicori-Kräutlein zur Suppen. 61

E.

- 251. Euter in gelber Suppen gemacht. 188
- 252. Euter anderst / in brauner Suppen. ibid.
- 253. Euter in Gehäck / mit gelber Suppen. 189
- 254. Euter roth / mit Krebsen-Suppen. ibid.
- 259. Eyer (verlohren) mit Parmesan-Käß auf die Suppen. 195
- 275. Eyer-Gersten/ mit oder ohne Schwammen. 205

F.

- 20. Feder-Wildpret-Gehäck-Suppen. 18
- 21. Feder-Wildpret gestossen. 19
- 22. Feder-Wildpret gestossen/ anderst. ibid.
- 135. Fisolen-Suppen auf Welsch. 108
- 136. Fisolen/ grüne/ junge. 109
- 137. Fisolen braun / noch jung / grün. ibid.

G.

- 213. Gersten und Linsen / mit gerauchert Zungen. 164
- 265. Ganß in einer Suppen / mit Köhl/ oder andern Kraut. 198
- 266. Ganß mit Reiß/ weiß. 199
- Eod. Ganß / anderst gedämpfft in Reiß. ibid.
- 267. Ganß in brauner jus, mit Reiß und Linsen. 200
- 279. Gersten-Schleim. 220

H.

№ 1. Hasel- oder Rebhünlein / in braun gemischte Suppen. 1
- 3. Hasel- oder Rebhünlein/ anderst gemischt mit Maurachen/ Brüß oder Austern. 3
- 24. Haasen / braun mit jus, gemischet mit Selleri- Wurtzeln und andern. 20
- 25. Haasen so frisch / anderst / in gemischten Suppen. 21
- 26. Haasen- Suppen/ anderst von Gehäck. 22
- 27. Haasen zu Bratwürst / auf ein gemischte Suppen / die zwey Schlegel auf die Mitte. ibid.
- 28. Haasen/ so gestossen. 23
- 29 Haasen/ so noch frisch/ anderst von Gehäck. ibid.
- 30. Haasen so Königlein genannt/ angelegt mit weisser Soß. 24
- 50. Hüner- Mäglein / und Leberlein / ein gut gemischte Suppen. 45
- 51. Hünlein gefüllt/ in grüner Erbsen- Suppen. 46
- 52. Hünlein roth / oder mit Krebs gefüllt / in gut gemischter Suppen. 47
- 53. Hünlein gefüllt / in weisser Suppen mit Brüß/ und Köpffel- Salat. 49
- 54. Hünlein/ weiß gefüllt mit Köpfel- Salat. 51
- 55. Hünlein/ weiß gefüllt mit Petersil und andern. ibid.
- 56. Hünlein / roth gefüllt mit Carifiol und Krebs. 53
- 57. Hünlein / roth gefüllt/ mit Krebs und Maurachen. 54
- 58. Hünlein/ grün gefüllt/ mit grünen Erbsen. ibid.
- 59. Hüner- Mäglein und Leber/ in grüne Erbsen. 55
- 60. Grüne gefüllte Hünlein in Saurrampffen. ibid.
- 62. Hünlein- Suppen grün / anderst. 56
- 63. Hünlein / mit unzeitigen Wein- Trauben in weisser Soß. 57
- 64. Hünlein / mit grünen jungen Fisolen. ibid.
- 65. Hünlein / in Körbelkraut- Suppen. 58
- 66. Hünlein / mit gefüllten Köhl/ anderst. 59
- 67. Hünlein mit Antivi- Salat/ und gefüllt. 60
- 68. Hünlein / mit Antivi, anderst. 61
- 70. Hünlein in Spargel. 62
- 71. Hünlein mit Hopffen. ibid.
- 72. Hünlein/ gefüllt und Spinät gemacht. 63
- 73. Hünlein in Petersil mit weisser Soß. 64
- 74. Hünlein mit Brüß in gelber Brühe. 65
- 75. Hünlein gesotten in gelber Zwibel- Brühe. 66
- 76. Hünlein gesotten/ mit weissen Schwammen. ibid.
- 77. Hünlein / gefüllt mit Austern. marmeliert. 67
- 78. Hünlein / gefüllt mit Mandel. 68

№ 79. Hünlein / auf obige Weiß/ roth. 69
- 80. Hünlein/ anderst mit Bori. ibid.
- 81. Hünlein mit Petersil-Wurtzeln/ weiß. 70
- 82. Hünlein/ auf Englisch in weisser Kolli. ibid.
- 83. Hünlein mit Milchram. 71
- 84. Hünlein mit Maurachen in Ram. ibid.
- 85. Folgt von alten Hünern / 2. alte Hüner in weisser Suppen; die eine verkocht / die andere auf die Mitt. 72
- 86. Hüner-Würst-Suppen/ weiß. 73
- 87. Hüner / braun mit Maurachen. 74
- 88. Hüner in Petersil. 75
- 89. Hüner in Gehäck-Suppen / weiß. 76
- 90. Hüner gesotten weiß im Reiß. ibid.
- 91. Anderst/ zerlegt im Reiß. 77
- 92. Hennen / gesottnen Nudlen / oder Mackroni. 78
- 93. Hüner / gesotten in gehackten Taig. 79
- 94. Hüner / mit Petersil-Wurtzeln. ibid.
- 95. Hüner Brustweiß gestossen/ vor Krancken. 80
- 96. Hüner-Beiner gestossen / mit gebähten Schnitten. 81
- 97. Hüner/ Sultz/ oder Consome, vor Krancke. ibid.
- 98. Hüner zerlegt / fricassiert auf die Suppen. 82
№ 99. Hüner gesotten/ mit Selleri/ weiß. 83
- 100. Hüner / gesotten in grüner Selleri-Brühe. ibid.
- 101. Hüner / anderst in Selleri/ braun. 84
- 102. Hüner/ gesotten in Saurampfen. 85
- 103. Hüner-Leberlein und Mägelein in Dotter-Brühe. ibid.
- 104. Hüner / schwartz gefüllt mit Kalbfleisch gedämpfft / auf ein gemischte Suppen. 86
- 116. Hopffen-Suppen mit Tauben. 96

J.

- 46. Indianisch / mit zweyerley Würst auf eine Suppen. 42
- 47. Indianisch / anderst auf die Suppen / gemischt mit Reiß/ Knödlein/ Kräuter/ ꝛc. 43
- 48. Indianisch/ wider anderst/ von der Brust überrollte Würstlein/ die Viertel gedämpfft. ibid.

K.

- 61. Kräuter-Suppen / mit Eyer-Dotter gemischt. 56
- 180. Kälber-Hirn-Suppen. 141
- 181. Kalbs-Kopff-Suppen. 142
- 182. Kalbs-Hirn in brauner jus, mit Maurachen. ibid.
- 183. Kälber-Hals in brauner jus, und Stich- oder Scherr-Rüblein. 143
- 184. Kälber-Hals / anderst mit Scherr-Rüblein. 144
- 185. Kälber-Hals/ braun/ anderst mit Reiß. ibid.

№ 186. Kälber-Hals / braun / mit gebachnen weissen Ruben. 145
- 187. Kälber-Hals weiß gesotten / mit Selleri. ibid.
- 188. Kalbs-Brust gefüllt / mit gefüllten Köhl. 146
- 189. Kalbs-Brust / braun gemischte Suppen. 147
- 190. Kalbs-Brust anderst / weiß gemischt. 148
- 191. Kalbs-Rippen / angelegt mit Antivi / weiß. 149
- 192. Kalbs-Rippen / angelegt / braun. 150
- 193. Kalbß-Niern Paphösen-Knödlein / ꝛc. weiß. 151
- 194. Kälberne Kreß-Suppen / gemischt. ibid.
- 195. Kalbs-Wämmlein / mit Krebs gefüllten Köhl. 152
- 196. Kalbs-Wämmlein mit Antivi / Körbel-Kraut / Saurrampfen. 153
- 197. Kalbs-Wämmlein / weiß / mit Bratwürst / Selleri / ibid.
- 198. Kälbernes Schloß-Brätlein / braun / gemischt. 154
- 199. Kälbernes Schloß-Brätlein / weiß. 155
- 200. Kalbs-Schlägel in Gehäck-Suppen / Gehäck-Pastetlein. 156
- 201. Kalbs-Schlegel / anderst / in Gehäck-Suppen. 157
- 202. Kalbs-Schlegel / auf ein Suppen / mit gefüllter Semmel. ibid.
- 203. Kalbs-Schlägel / Gehäck zu einem Pulpedon und Fricando; auf eine braune Suppen. 158
№ 204. Kalbsfleisch-Knödlein / ordinari zur Suppen. ibid.
- 205. Kalbs-Schlegel / anderst / mit Presöllen / braun. 159
- 206. Kalbs-Schlegel in Gehäck-Suppen. 160
- 207. Kälber-Gehäck / anderst / mit Parmesan oder Pistazi. ibid.
- 208. Kälber-Gehäck / mit gebachnen Petersil. 161
- 209. Kalbs-Keule / gebachner auf ein Suppen / oder weiß / ungebachner. ibid.
- 210. Kalbs-Füß / zu einer Suppen / gleich denen Ochsen-Gaumen zubereit. 162
- 211. Kalbfleisch auf ein Suppen. 163
- 258. Krebs-Suppen mit Brüß / Caulifior. 194
- 274. Keß-Suppen / auf Holländisch. 204

L.

- 38. Lerchen-Suppen / köstlich vor Krancke. 33
- 156. Lämmernes Köpfflein zur Suppen. 123
- 157. Lamms-Köpfflein in weisser Soß. ibid.
- 158. Lamms-Bug / mit gefülltem Salat / weiß. 124
- 159. Lamms-Bug braun / mit gebachnen Petersil. 125
- 160. Lämmernes Brüstlein gemischt / weiß / mit dergleichen Ripplein umblegt. 126

№ 161. Lämmerne Brüſtlein / roth gefüllt / mit Krebs und Schwammen garniert. 126
- 162. Lämmerne Brüſtlein / gefüllt mit grünen Erbſen. 127
- 163. Lämmerne Brüſtlein / mit Krebs und Caulifior. 128
- 164. Lämmerne Brüſtlein / weiß gefüllt / mit Köpfflein-Salat / Eyer-Dotter. 129
- 165. Lämmerne Brüſtlein / ſambt Köhl gefüllt / mit Bratwürſt. ibid.
- 166. Lämmerne Brüſtlein / grün gefüllt mit Saurrampffen. 130
- 167. Lämmerne Brüſtlein / mit Spargel und Eyer-Dotter. 131
- 168. Lämmerne Brüſtlein / gefüllt mit Hünern. 132
- 169. Lämmerne Brüſtlein / mit Brüßlein und Eyer-Dotter. 133
- 170. Lämmerne Brüſtlein mit Cucumern und Peterſil / weiß. ibid.
- 171. Lämmerner Schlegel / in grünen Erbſen mit Brüßlein. 134
- 172. Lämmerner Schlegel / anderſt. 135
- 173. Lämmerne Schlegel angelegt in weiſſer Suppen. ibid.
- 174. Lämmerner Schlegel / braun jus, mit Köhl / und gefüllter. 136
- 175. Lämmerner Schlegel / braun jus, mit Peterſil / gebachen. 137
- 176. Lämmernes Schlegelein in Gehäck-Suppen / mit Gehäck-Paſtetlein beſetzt. 139
- 177. Lungen-Gehäck-Suppen / mit dergleichen Kräpfflein. ibid.
- 178. Lungen-Gehäck-Suppen / braun / gut verändert. 140
- 179. Lungen-Würſt-Suppen / mit gefüllten Blättern. 140
- 270. Lungen-Braten / braun / und gut mit Ruben / Schwammen oder Linſen. 202
- 271. Lungen-Braten / mit Cucumern. 203

M.

- 77. Müſchel-Suppen / mit Hünlein / Eyer-Dotter. 67
- 50. Mäglein- und Leberlein-Suppen. 45
- 273. Marck-Suppen mit Eyer-Dotter und Peterſil. 204
- 280. Mandel-Suppen mit Fleiſchbrühe. 206

N.

- 23. Nußhähern Suppen / geſtoſſen / deßgleichen von allerhand Vöglen / ſo nicht bitter ſeynd. 20
- 260. Nudlen mit Parmaſan-Käß. 195

O.

- 215. Ochſen-Gaumen / in weiſſer Suppen. 165
- 216. Ochſen-Gaum / braun mit jus. 166

P.

- 277. Penädlein vor Krancke. 205
- 5. Phaſanen in der Suppen / mit gut gemiſchter Füll. 5
- 138. Porzulack, braun mit Tauben. 110
- 139. Porzulack, weiß. ibid.

Von allerhand Fleisch-Suppen.

K.

№ 4. Rebhünlein/ braun mit gefüllten Köhl und Maurachen. 4
- 18. Rehschlegel/ angelegt in der Suppen/ weiß. 16
- 19. Anderst/ von disem Gehäck. 17
- 31. Reiß mit Wachtlen. 25
- 212. Rinderne Zungen zur Suppen. 164
- 217. Rindfleisch zur Suppen/ braun mit Maurachen. 166
- 218. Rindernes Gehäck/ mit Köhl und andern Kraut. 167
- 219 Rindfleisch zur Suppen/ mit Kraut anderst. ibid.
- 220. Rindfleisch in Scherr-Ruben/ braun. 168
- 221. Rindfleisch in weissen Ruben. 169
- 222. Rindfleisch in weisser Ruben-Suppen. 170
- 223. Rindfleisch mit angelegten Rippen/ mit Kraut. ibid.
- 224. Rindfleisch in braunem Reiß. 171
- 225. Rindfleisch/ braun in Linsen. ibid.
- 226. Rindfleisch/ wieder anderst in Linsen. 172
- 227. Rindfleisch oder Lungen-Braten/ mit weiß und gelben Ruben/ braun. ibid.
- 228. Rindfleisch mit Selleri/ weiß. 173
- 229. Deto von Selleri/ braun. 174
- 230. Dergleichen mit Caulirabi. ibid.
№ 231. Rindfleisch mit gefüllten Cucumern. ibid.
- 232. Rindfleisch braun/ mit Porzulack. 175
- 233. Rindfleisch-Gehäck/ mit Petersil. 176
- 234. Anderst mit grüner Suppen. 177
- 235. Rindfleisch/ anderst/ braun gemischt. ibid.
- 237. Reiß/ mit geräucherten Würsten. 179
- 272. Rindfleisch/ Olivi-Suppen. 203
- 239. Reiß mit Bratwürsten. 180
- 241. Reiß/ braun mit Schaafsfleisch. 181
- 261. Reiß/ auf Mayländisch. 196

S.

- 2. Schnee-Hüner/ Schildt- und Spilhennen/ braun zur Suppen. 3
- 5. Steinhünlein. 5
- 33. Schnepffen/ braun/ zur Suppen. 26
- 34. Schnepffen gefüllt/ auf die Suppen mit kleinen Vögelein. 27
- 70. Spargel/ gemischte Suppen. 62
- 72. Spinat-Suppen mit Hünlein. 63
- 76. Schwammen/ in Hünlein-Suppen. 66
- 112. Saurrampffen mit Tauben. 93
- 113. Spargel mit Tauben. ibid.

№ 114. Spargel mit Tauben / braun. 94
- 229. Selleri-Suppen. 174
- 236. Schwein-Brät. 179
- 240. Schaaf-Fleiſch mit Reiß / zur Suppen / weiß. 180
- 241. Schaaf-Schlegel / braun im Reiß. 181
- 242. Schaaf-Schlegel / anderſt gemiſcht. 182
- 243. Schaaf-Schlegel mit Cucumeri und Milchram. ibid.
- 244. Schäfferne Carbinat / mit Speck und Erbſen. 183
- 245. Schaaf-Schlegel mit Linſen. 184
- 246. Schaaf-Schlegel angelegt in Reiß. ibid.
- 247. Schaaf-Schlegel in Scherr-Rüblein. 185
- 248. Schaaf-Fleiſch mit Köhl und Peterſil. 186
- 249. Schaaf-Fleiſch / oder gefüllte Bruſt / in grüner Suppen. ibid.
- 250. Dito mit Porzulack. 187
- 256. Semmel / gefüllt mit Brüß / Krebs / ꝛc. 192
- 257. Semmel / braun gefüllt in jus. 193
- 268. Span-Sau in Reiß. 200
- 269. Span-Sau / anderſt im Reiß. 201

T.

- 105. Tauben / in brauner Suppen / gemiſcht mit gebachnen Knödlein / Brüßlein und Maurachen. 87
- 107. Tauben / anderſt braun / mit gefüllten Schwammen. 90
№ 106. Tauben / gedämpfft / gemiſcht mit Kalbfleiſch. 89
- 108. Tauben gedämpfft / weiß in Dotter-Brühe. 90
- 109. Tauben / gemiſcht / weiß mit Caulifior. 91
- 110. Tauben / auf obige Weis mit Borri. 92
- 111. Tauben / gelb mit Peterſil. ibid.
- 112. Tauben / mit Saurrampfen-Suppen. 93
- 113. Tauben / in Spargel-Suppen. ibid.
- 114. Tauben / braun / in Spargel und Maurachen. 94
- 115. Tauben / in grüne Erbſen mit Peterſil. 95
- 116. Tauben / weiß mit jungen Hopffen. 96
- 117. Tauben / braun mit jungen Hopffen. 97
- 118. Tauben gefüllt / mit gefüllten Köhl und Bratwürſten. ibid.
- 119. Anderſt / braun mit gelben Ruben und Bratwürſt. 98
- 120. Tauben / mit gefüllten Antivi / Knödlein / ꝛc. 99
- 121. Tauben-Suppen / mit unzeitigen Wein-Trauben. 100
- 122. Tauben / weiß / in Agreſt-Beer-Brühe. ibid.
- 123. Tauben / gedämpfft / und grün gemiſcht. 101
- 124. Tauben / gedämpfft / mit gelber Zwibel-Brühe. ibid.
- 125. Tauben / in brauner jus, mit gantzem Zwibel. 102

№ 126. Tauben/ braun mit Köhl und Bratwürsten. 103
- 127. Taubē/ braun mit Caulirabi. ib.
- 128. Tauben / weiß mit geschnittenen Antivi. 104
- 129 Tauben grün / mit Kärbel-Kraut. 105
- 130. Tauben / mit brauner jus und Linsen. 106
- 131. Tauben/ braun mit durchgetribnen Bonen. ibid.
- 132. Tauben / braun mit rothen Ziser-Erbsen. 107
- 133. Tauben / weiß in Selleri-Wurtzeln. ibid.
- 134. Tauben/ braun mit Selleri-Kraut. 108
- 138. Tauben braun/ mit Porzulack. 110
- 139. Anderst grün von Porzulack. ibid.

U.

№ 36. Vögel/ von groß und kleinen in allerhand gemischte Suppen. 29

W.

- 6. Wachtlen / gefüllt in gut-gemischter Suppen. 6
- 7. Wild-Aenten / braun mit Scherr-Rüblein. ibid.
- 32. Wachtlen und Würste / mit Wurtzeln gemischte Suppen. 25

Z.

- 214. Zungen und anders geräuchertes Fleisch/ zu guten Speck-Knödlein/ an statt der Suppen. 165
- 237. Zerweladi-Würst in Reiß. 179
- 238. Zerweladi-Würst in weiß und gelber Ruben-Suppen. ib.
- 263. Zwibel und Commiss-Brod. 197

Ende deß Ersten Buchs/ im I. Theil.

103
und Brannwürsten.
104
128. Suppen / worin Hühner gesotten
worden.
129 Suppen / mit Kälber-
füssen.
107
130. Suppen / mit Brunnkres und
Sauerampfer.
108
131. Suppen / braun mit durch-
gebrochenen Eyern. ibid.
132. Suppen / braun mit kalten
Hüner-Stücken. 109
133. Suppen / weiß in Gallert-
Töpfen. ibid.
134. Suppen / braun mit Gallert-
Kraut. 108
135. Suppen braun / mit Porrelack.
110
136. Einbrennt Suppen von Porrelack.
ibid.

137. Suppen / braun mit Gallert-
füssen. 111
138. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Sauerampfer.
139. Einbrennt Suppen von Sauer-
ampfer. ibid.
140. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Kastanien. 112
141. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Zwiebeln. ibid.
142. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Rüben. 113
143. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Kohl. ibid.
144. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Endivien. 114
145. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Spinat. ibid.
146. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Sellerie. 115
147. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Peterlein-Wurtzel.
148. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Pastinaken. 116
149. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Schorzonern. ibid.
150. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Haber-Wurtzel.
151. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Hirse. 117
152. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Reis. ibid.
153. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Gersten. 118
154. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Grütze. ibid.
155. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Semmel-Brocken.
156. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Semmel-Schnitten.
157. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Rinden. 119
158. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Schnitten.
159. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Suppen. ibid.
160. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen.
161. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Mandeln. 120
162. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Rosinen. ibid.
163. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Zucker. 121
164. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Zucker / Mandeln und Rosinen.
165. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Zucker / Mandeln / Rosinen und
Zimmet. ibid.
166. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Zucker / Mandeln / Rosinen /
Zimmet und Muscatenblühe.
167. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Zucker / Mandeln / Rosinen /
Zimmet / Muscatenblühe und
Muscatennüssen. 122
168. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Zucker / Mandeln / Rosinen /
Zimmet / Muscatenblühe / Mus-
catennüssen und Ingber. ibid.
169. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Zucker / Mandeln / Rosinen /
Zimmet / Muscatenblühe / Mus-
catennüssen / Ingber und Saffran.
170. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Zucker / Mandeln / Rosinen /
Zimmet / Muscatenblühe / Mus-
catennüssen / Ingber / Saffran
und Citronen-Schelffen. 123
171. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Zucker / Mandeln / Rosinen /
Zimmet / Muscatenblühe / Mus-
catennüssen / Ingber / Saffran /
Citronen-Schelffen und Citronen-
Safft. ibid.
172. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Zucker / Mandeln / Rosinen /
Zimmet / Muscatenblühe / Mus-
catennüssen / Ingber / Saffran /
Citronen-Schelffen / Citronen-
Safft und Limonien. 124
173. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Zucker / Mandeln / Rosinen /
Zimmet / Muscatenblühe / Mus-
catennüssen / Ingber / Saffran /
Citronen-Schelffen / Citronen-
Safft / Limonien und Pomerantzen.
174. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Zucker / Mandeln / Rosinen /
Zimmet / Muscatenblühe / Mus-
catennüssen / Ingber / Saffran /
Citronen-Schelffen / Citronen-
Safft / Limonien / Pomerantzen
und Granat-Aepffel. ibid.
175. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Zucker / Mandeln / Rosinen /
Zimmet / Muscatenblühe / Mus-
catennüssen / Ingber / Saffran /
Citronen-Schelffen / Citronen-
Safft / Limonien / Pomerantzen /
Granat-Aepffel und Wein-Essig.
176. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Zucker / Mandeln / Rosinen /
Zimmet / Muscatenblühe / Mus-
catennüssen / Ingber / Saffran /
Citronen-Schelffen / Citronen-
Safft / Limonien / Pomerantzen /
Granat-Aepffel / Wein-Essig und
Wein. 125
177. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Zucker / Mandeln / Rosinen /
Zimmet / Muscatenblühe / Mus-
catennüssen / Ingber / Saffran /
Citronen-Schelffen / Citronen-
Safft / Limonien / Pomerantzen /
Granat-Aepffel / Wein-Essig /
Wein und Rosen-Wasser. ibid.
178. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Zucker / Mandeln / Rosinen /
Zimmet / Muscatenblühe / Mus-
catennüssen / Ingber / Saffran /
Citronen-Schelffen / Citronen-
Safft / Limonien / Pomerantzen /
Granat-Aepffel / Wein-Essig /
Wein / Rosen-Wasser und Zucker.
179. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Zucker / Mandeln / Rosinen /
Zimmet / Muscatenblühe / Mus-
catennüssen / Ingber / Saffran /
Citronen-Schelffen / Citronen-
Safft / Limonien / Pomerantzen /
Granat-Aepffel / Wein-Essig /
Wein / Rosen-Wasser / Zucker
und Capern. 126
180. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Zucker / Mandeln / Rosinen /
Zimmet / Muscatenblühe / Mus-
catennüssen / Ingber / Saffran /
Citronen-Schelffen / Citronen-
Safft / Limonien / Pomerantzen /
Granat-Aepffel / Wein-Essig /
Wein / Rosen-Wasser / Zucker /
Capern und Sardellen. ibid.

181. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Zucker / Mandeln / Rosinen /
Zimmet / Muscatenblühe / Mus-
catennüssen / Ingber / Saffran /
Citronen-Schelffen / Citronen-
Safft / Limonien / Pomerantzen /
Granat-Aepffel / Wein-Essig /
Wein / Rosen-Wasser / Zucker /
Capern / Sardellen und Oliven.
182. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Zucker / Mandeln / Rosinen /
Zimmet / Muscatenblühe / Mus-
catennüssen / Ingber / Saffran /
Citronen-Schelffen / Citronen-
Safft / Limonien / Pomerantzen /
Granat-Aepffel / Wein-Essig /
Wein / Rosen-Wasser / Zucker /
Capern / Sardellen / Oliven und
Artichocken. 127
183. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Zucker / Mandeln / Rosinen /
Zimmet / Muscatenblühe / Mus-
catennüssen / Ingber / Saffran /
Citronen-Schelffen / Citronen-
Safft / Limonien / Pomerantzen /
Granat-Aepffel / Wein-Essig /
Wein / Rosen-Wasser / Zucker /
Capern / Sardellen / Oliven /
Artichocken und Spargen. ibid.
184. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Zucker / Mandeln / Rosinen /
Zimmet / Muscatenblühe / Mus-
catennüssen / Ingber / Saffran /
Citronen-Schelffen / Citronen-
Safft / Limonien / Pomerantzen /
Granat-Aepffel / Wein-Essig /
Wein / Rosen-Wasser / Zucker /
Capern / Sardellen / Oliven /
Artichocken / Spargen und Schal-
Lotten. 128
185. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Zucker / Mandeln / Rosinen /
Zimmet / Muscatenblühe / Mus-
catennüssen / Ingber / Saffran /
Citronen-Schelffen / Citronen-
Safft / Limonien / Pomerantzen /
Granat-Aepffel / Wein-Essig /
Wein / Rosen-Wasser / Zucker /
Capern / Sardellen / Oliven /
Artichocken / Spargen / Schal-
Lotten und Trüffeln. ibid.
186. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Zucker / Mandeln / Rosinen /
Zimmet / Muscatenblühe / Mus-
catennüssen / Ingber / Saffran /
Citronen-Schelffen / Citronen-
Safft / Limonien / Pomerantzen /
Granat-Aepffel / Wein-Essig /
Wein / Rosen-Wasser / Zucker /
Capern / Sardellen / Oliven /
Artichocken / Spargen / Schal-
Lotten / Trüffeln und Morcheln.
187. Suppen / braun mit Gallert-
füssen / und Brod-Knödlen mit
Zucker / Mandeln / Rosinen /
Zimmet / Muscatenblühe / Mus-
catennüssen / Ingber / Saffran /
Citronen-Schelffen / Citronen-
Safft / Limonien / Pomerantzen /
Granat-Aepffel / Wein-Essig /
Wein / Rosen-Wasser / Zucker /
Capern / Sardellen / Oliven /
Artichocken / Spargen / Schal-
Lotten / Trüffeln / Morcheln und
Champignons. 129

Salkzburgischen Koch-Buchs

Erster Theil.

Anderes Buch

Handelt von Fasten-Suppen.

Das Erste Capitel.

Von Karpffen.

Num. 1. Eine braune Suppen mit einem angelegten Karpffen / Maurachen / gebachnen Knödlein / Strützlein / Austern / und gebachenen Petersil-Wurtzeln / auch mit einem von Pasteten-Taig gemachten Lorbeer-Krantz regaliert.

NAchdem die Schüssel zu der Suppen groß ist / zieh ihnen die Haut ab / löse das Brät zum Hacken herunter / und lasse einen Grad sammt dem Kopff aneinander / saltze solchen unterdessen ein wenig ein /

die andern Grad sammt denen Köpffen hacke zu kleinen Stucken/ leg darzu frischen Rosmarin/ grob geschnittnen Zwibel/ gantze Näglein und Muscatblühe auch Saltz/ und ein wenig Pfeffer/ nimm alsdann in eine Pfann ein zimliches Stuck Butter/ laß es auf einer starcken Glut gelb werden/ wirff sodann die zerhackte Gräten/ sammt den Zwibel und Gewürtz/ alles zugleich hinein/ thue es ein wenig voneinander/ laß es auf einer guten Glut schnell braun werden/ leg sein obere Semmel-Rinden/ oder auf die Letzt ein Stäublein Meel darzu/ und gib acht/ daß solches nicht anbrenne/ und wann selbes hernach schön braun ist/ so giesse auch den Schweiß von denen Karpffen darein/ welcher mit ein wenig Wein oder Wasser muß aufgehebt werden/ rührs um/ und schütte eine klare Erbs-Brühe daran/ laß also mit ein wenig Petersil noch eine gute Weil sieden/ nach solchem treibs durch ein härenes Sieblein oder Tuch/ schaue/ daß es nicht zu dick werde/ laß es zugedeckter stehen/ und wann du anrichten wilst/ so machs wiederum siedend: Währenden disem hacke das Brät mit Pfeffer/ Saltz/ Muscatblühe/ Rosmarin/ und einem guten Brocken Butter/ der schier soviel als das Brät seyn solle/ gantz klein/ mache auch mit klein-gehackten Zwibel ein wenig Eingerührtes/ thue selbes ebenfalls darzu/ und nimme ingleichem in Milchram geweichte Semmel/ und frische Eyer darunter/ jedoch nicht gar zu naß/ hacke solches alles untereinander/ und bereite von disem Gehäck nicht allein den angelegten Karpffen/ sondern auch die Knödlein und Strützlein zum Bachen/ der aufgehebte Grad wird in ein darzu bequemes Geschirr/ welches zuvor mit Butter wohl bestrichen/ gelegt/ von dem Gehäck soviel daran geschlagen/ biß der Fisch sein rechte Grösse bekommt/ giesse ein wenig Milchram zu/ und schiebe ihn in ein warmen Ofen/ aber nicht gar zu frühe/ damit er nicht zusehr austruckne/ der Krantz/ welcher schön von dergleichen Gehäck oder Lauber um die Schüssel gemacht werden muß/ kan ebenfalls gleich mit gebachen/ wie

nichtweniger das aufgeschittene Brod zugleich gebähet werden: Die Austern löse aus / und thue selbe mit ein wenig Pfeffer in ein Rein / worinn zuvor ein wenig warmer Butter / oder etwas Fett von der braunen Suppen gethan worden ist / aufsieden lassen: Die Maurachen aber werden geklaubt / sauber gewaschen / ein wenig gebrühet / wieder abgesigen / auch mit ein wenig Pfeffer und Saltz / sammt einem Stäublein Meel im Butter geröst / und von der braunen Brühe ein wenig daran gegossen / deßgleichen auch die Petersil-Wurtzeln / nachdem dieselbe sauber geschaben / an einen Buschen zusammen gebunden / und gleich anfangs mit der Erbs-Brühe weich gesotten worden / werden sie zu kurtzen Bröcklein geschnitten / und mit denen Knödlein aus dem Schmaltz gebachen / in ein Rein gethan / und ein wenig von der schon offtbesagt-braunen Brühe daran gegossen / und folgender gestalten angerichtet: Nimm die Schüssel mit dem Krantz aus dem Ofen / setz sie mit denen gebähten Schnitten auf eine Glut / giesse von der braunen Brühe daran / lege den angeschlagenen Fisch auf die Mitt / die Strützlein Sternweiß / die Maurachen / Knödlein / und Petersil-Wurtzeln aber schön wechselweiß eingetheilter herum / die Austern / sammt der Brühe oben darauf / und trags sodann warm auf.

No. 2. Eine Suppen von Karpffen mit Selleri / und Petersil.

LEtstlichen setz schöne weisse Erbsen zum Feuer / wann sie sodann ein wenig weich gesotten seyn / so brenn selbe wohl mit Zwibel aber nicht viel Meel schön gelb ein / lege Imber und zimliche Muscatblühe / auch grosse geschabene Petersil-Wurtzen darein / und laß miteinander sieden / nimm hernach einen halben Karpffen / scheel das Brät davon / leg es auf ein Hackbrett / den Kopff sammt der Haut und Gräten aber wirff zu

denen Erbsen hinein / und siede also alles miteinander / biß es zum Durchtreiben ist / thue alsdann die Petersil-Wurtzeln wieder heraus / legs in ein Geschirr / und decks zu / daß selbe nicht schwartz werden / treib die Suppen durch ein härenes Sieblein / machs recht in Gewürtz / Butter / Saltz / klein-geschnittnen Petersil / auch Rosmarin / und setz warm / thue das gantze abgesottene Eingeweyd des Karpffens / welches mit anderen Fischen kan abgesotten werden / in ein Reinlein legen / das Brät aber hacke mit soviel frischen Butter / als das Brät an sich selbsten ist / klein / nimme die Schmollen von einer Semmel mit zwey Eyern / Muscatblühe und Pfeffer / sammt dem Brät / zusammen mit genug Milchram / hacke nach solchem dises alles untereinander / mache Strützlein oder Knödlein daraus / schmiere ein Geschirr mit Butter / legs nebeneinander darein / und wann du alsdann anrichten wilt / so setz auf eine Glut / sie seynd zum Regalieren gleich fertig: Unterdessen nimm abgebrühete Selleri / sammt dem Grünen / was daran ist / dann ausser der Schelffen ist alles gut / schneide das Faule hinweg / wann sie nun im Wasser recht übersotten seyn / so thue es heraus auf ein Brett / schneid die Wurtzeln in der Mitt nach der Längs voneinander / doch daß solche einen halben Finger lang / auch das beste Kraut daran bleibt / legs hernach auch in ein Geschirr; Das vordere Kraut nimme ingleichem / und zerschneids ein wenig / nach disem legs ebenfalls in ein Geschirrlein / thue sodann mit Butter / Gewürtz / und von obgemeldt durchgetriebener Brühe / ein jedes besonder zurichten / setz auf eine Glut / und laß es also aufsieden / die Petersil-Wurtzeln gehören auch zu dem Selleri / doch / daß sie gantz bleiben / letztlichen setz eine Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glutpfann / schütte von besagter Erbs-Brühe ein wenig darüber / decks zu / und laß dämpffen / folgends richte also an: Das Eingeweyde des Fischs leg in die Mitt / die Petersil-Wurtzeln nach der Länge geschnitten / Sternweiß herum / die

die Knödlein sammt denen Selleri-Wurtzeln nimm zum Regalieren / das Kraut aber richte innerhalb der Regalien / hast was von denen Knödlein übrig / so theils auf die Suppen / und gibs warmer zu Tisch.

№ 3. Eine braune Suppen von Karpffen.

ERstens setz gute Erbs zum Feuer / und laß selbe sieden / alsdann nimm einen Karpffen / oder einen Theil davon / nachdem die Suppen groß werden soll / oder nachdem der Fisch groß oder klein ist / ziehe ihm die Haut ab / löse das Brät zum Hacken herunter / den Kopff sammt den Grat hacke zu Stücklein / thue solche in eine Pfann / laß es mit zimlich viel Butter warm werden / saltz und gewürtze die Stücklein mit Pfeffer / Näglein und Muscatblühe / wirffs mit grob-geschnittnen Zwibel / Rosmarin / auch einem Stäublein Meel in den heissen Butter / laß auf einer Glut schnell braun werden / jedoch gibe acht / daß es nicht anbrenne / wann dises nun schön braun ist / so giesse auch den Schweiß des Karpffens / welcher mit ein wenig Wein / oder Eßig muß aufgehebt werden / darein / schütte auch ein gute Erbs-Brühe daran / und laß es noch eine gute Weil sieden / treibs hernach durch ein härenes Sieblein / und schaue / daß selbe nicht zu dick werde / laß es also zugedeckter stehen / wann du aber anrichten wilt / so machs wiederum siedend: Das Brät hacke sammt einen guten Brocken Butter / der schier soviel als das Brät seyn solle / mit Pfeffer / Saltz / Muscatblühe / Rosmarin / ein wenig klein-gehackten Schallot / Zwibel oder Knoblauch gantz klein / schlage ein / oder zwey Eyer daran / thue in Milchram eingeweichte Semmelschmollen / doch nicht gar zu naß / darzu / und wann dises alles untereinander klein zerhacket worden / so formire kleine Knödlein / und lange Strützlein zum Bachen daraus / hast du einen warmen Ofen / so kanst die Schüssel gleich darmit regaliren / mit Pinioli bestecken / und

hinein setzen; die kleine Knödlein aber werden aus dem heissen Schmaltz gebachen/ und hernach auf der Suppen herum gelegt/ setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf/ giesse das Fett von der durchgetriebenen braunen Brühe daran/ laß es ein wenig weichen/ schütte alsdann die andere Brühe/ sammt denen gebachenen Knödlein darauf/ biß genug ist/ und trags warm auf.

No. 4. Eine gelbe Suppen von Karpffen.

NJmm einen gantzen Karpffen/ oder ein Stück davon nachdem du viel oder wenig Suppen verlangest/ zu machen/ löse das Brät herab/ und hacks mit zugehörigem Saltz und Gewürtz gantz klein/ gegen der Letzt thue auch schier soviel guten Butter/ gar kleingehackten Zwibel/ und ein wenig Peterſil-Kraut darzu/ aber weder Semmel noch Eyer/ mache ein wenig Butter in einer Pfann warm/ lege das Gehäck darein/ und laß es eine Weil rösten biß solches hart wird/ alsdann hacks noch einmal gantz klein/ und thue solches sammt dem Butter/ worinn es geröstet worden/ auch einen mit Näglein besteckten Zwibel/ und einem guten Lemoni-Blättlein wieder in ein Reinlein/ setz unterdessen ein Weil zugedeckter beyseits/ hernach nimm den Kopff sammt den Grat und Haut/ oder einem andern Stücklein Fisch/ zerschneids/ saltz und sieds also in einer meßingenen Pfañ/ oder Casserol/ giesse ein Theil Wasser/ ein Theil Erbs-Brühe/ den dritten Theil aber Wein mit zimlich viel grob geschnittenen Zwibel/ Pfeffer/ Jmber/ Muscatblühe/ Saffran/ einem Stücklein weissen Brod/ und grossem Stuck frischen Butter/ doch alles nach Geduncken/ darein/ setz es auf ein helles Feuer/ Glut/ oder Wind-Ofen/ wanns sodann anfangt zu sieden/ so schütte die Fisch hinein/ und laß wol sieden/ treibs mit noch ein wenig Erbs-Brühe durch ein härenes Sieblein/ mach von diser Brühe zusammen/ soviel du zu der Suppen vonnöthen hast/ schneid das Suppen-Brod nach

Ge-

Gefallen/ röſts ein wenig in Butter mit oder ohne Peterſil/ thue es in die Schüſſel/ ſetz auf eine Glut/ und gieſſe von diſer Brühe daran/ ſchau/ daß alles recht in Saltz und wohl warm ſey/ richte die Suppen gar an/ leg das Gehäck mit einem Löffel ſchön zierlich darauff und herum/ und trags warm auf. Iſt es aber gefällig kan man aus den halben Theil des Gehäcks kleine Kräpfflein/ oder Paſtetlein zum Regalieren machen.

No. 5. Anderſt mit Selleri.

ERſtens butze die Selleri-Wurtzeln gar ſchön/ überbrühe dieſelbigen/ wirffs in ein ſauber/ und ein wenig geſaltzen/ ſiedendes Waſſer/ wanns weich ſeynd/ ſo ſeig es ab/ und überkühls ein wenig/ ſchneid etliche breit oder lang zum Regalieren/ die andere aber gewürfflet/ ſpreng ſolche hernach mit ein wenig Meel/ Pfeffer/ auch Saltz/ und bachs ſchön gelb aus heiſſem Schmaltz/ deßgleichen nimm auch abgelößtes Brät von einem Karpffen/ ſchneids ebenfalls gewürfflet/ ſaltze/ melbe/ gewürtze und bache ſolche gleich denen Selleri-Wurtzeln ſchön gelb/ theils hernach ab in zwey Theil/ und brauche die lange/ ſammt denen runden zum Regalieren/ das Kleingewürfflet aber auf die Suppen/ nimm alsdann eine gute mit Zwibel/ Rosmarin/ Muſcatblühe/ Butter/ und ein wenig Saffran wohl verfertigte Erbs-Brühe/ gieſſe überall/ ſoviel du vonnöthen haſt/ an die gebachene Sachen/ laſſe es aber nicht lang mehr ſieden/ damit ſolche nicht zu dick werde/ thue im Butter geröſtes Brod ſammt klein-gehackten Peterſil-Kräutlein in eine Schüſſel/ ſchütte etwas von der Erbs-Brühe daran/ und laſſe daſſelbige ein wenig zugedeckter ſtehen/ nach diſem theile das Gewürffelte auf der Suppen aus/ und regaliers mit denen gröſſern Stücken. Es iſt auch nicht vonnöthen daß der gebachen gewürffelte Fiſch annoch müſſe geſotten ſeyn/

sondern er kan gleich warmer von dem Schmaltz auf die Suppen gelegt/ und aufgetragen werden.

No. 6. Auf eine andere Art.

SEtz schöne Erbs zum Feuer/ und lasse dieselben zugedeckter sieden/ fahre aber mit keinem eisernen Löffel/ ausser biß sie gantz weich gesotten seyn/ darein/ schneide einen grossen Zwibel/ und thue solchen/ sammt einem gehackten Stücklein Karpffen/ welches zuvor mit Saltz/ Muscatblühe/ Imber/ Saffran/ Rosmarin/ und einem Lorbeer-Blättlein wohl gewürtzet seyn muß/ in zimlich viel Butter/ jedoch nicht braun/ rösten/ schütte dises alles zu denen Erbsen in den Hafen/ und lasse noch eine Weil sieden/ treibs hernach durch ein härenes Sib/ lege von einem guten Lemoni ein Blättlein darzu/ oder etlich Tropffen/ doch nicht zuviel/ daß es nicht zu dick werde/ machs recht im Saltz/ schneide das Brod nach deinem Belieben/ rösts sammt ein wenig Petersil-Kräutlein in Butter/ thue es in eine Schüssel/ setz auf eine Glut/ und richte die Brühe darüber an/ regaliers mit Lemoni/ oder einem Krantz vom Taig/ was du hast/ trags sodann warm auf.

No. 7. Anderst.

NImm einen Karpffen/ mache denselben auf/ schau/ daß die Gall nicht bricht/ und schneide ihm den Kopff gantz gleich ab/ siede solchen schön blau/ halte obacht/ daß er wohl gesotten/ auch nicht gar versaltzen werde/ und lasse ihn in dieser Brühe/ biß man anricht/ zugedeckter stehen/ hernach stelle ihn mitten auf die Suppen/ und gibe demselben ein Lemoni-Blättlein/ oder was Grünes in das Maul: Das Eingeweyd siede gleichfalls ab/ seige die gesaltzene Brühe davon/ mache ein mit Butter/ Gewürtz/ auch Lemoni verfertigte Butter- oder ein gelbe Zwibel-Brühe daran/ und lasse es noch ein

wenig

wenig sieden / löse auch das Brät von dem Grat / thue etwas davon hacken / sodann bereite aus disem Gehäck Knödlein zum Regalieren / das Ubrige aber applicire etwann zu kleinen Pastetlein / oder zu einem Fricasse ; währendem disen zerhacke ingleichem den Grad / thue denselben sammt der abgezogenen Haut mit Zwibel / Pfeffer / Muscatblühe / Rosmarin / auch einem klein wenig Meel in Butter rösten / schütte Erbs-Brühe daran / lasse solches eine Weil sieden / treibs nach disem durch ein härenes Sieb / kosts / mach es noch einmal warm / und richte es hernach also an ; setz die Schüssel mit Brod auf / giesse ein wenig Brühe daran / und laß es eine Weil zugedeckter stehen / richte alsdann das Eingeweyd auf der Suppen herum / und regaliers mit denen Knödlein. Oder stelle den Kopff in die Mitt / und wanns gefällig / so nimme die Knödlein auf die Suppen herum / das übrige Brät aber bache Stücklein-weiß / oder verfertige kleine Pastetlein darauß / und brauchs an statt der Knödlein zum Regalieren.

N°. 8. Eine andere Suppen von Karpffen mit Antivi-Salat.

NImm einen gantzen Karpffen / halb / oder ein Stück davon / löse das Brät ab / saltze / und hacke solches klein / thue alsdann auch schier soviel Butter / als Brät gewesen / mit genugsam Gewürtz / als Pfeffer / Muscatblühe oder Nussen / und Rosmarin darunter / theils in zwey Theil / den ersten zu einem Gehäck auf die Suppen / den andern zu einer Füll in den Antivi / und bereite die Füll folgender gestalten : Nim schön gantzen Antivi-Salat / wirff ihn ein wenig in ein siedendes Wasser / lasse ihn soviel als ein frisches paar Eyer sieden / thue denselben alsdann wiederum heraus / kühle ihn ab / und seig oder trucke wieder das Wasser mit Vortheil davon / damit die Stauden zum Füllen gantz bleiben / nach disem thue zimlich viel kleingehackten Zwibel schön gelblicht im Butter rösten / nimm auch

klein-gehackten Petersil/ ein/ oder zwey Eyer/ ein wenig süssen Milchram/ und schütt es mit zugehörigem Saltz/ Pfeffer/ Muscatnuß zu denen Zwibeln hinein/ verfertige also ein Eingerührtes/ hernach thue ein in Milchram eingeweichte Semmelschmollen/ das Eingerührte/ den halben Theil des obbesagten Gehäcks sammt noch einem frischen Ey alles untereinander hacken/ und fülle den Antivi darmit/ bleibt von der Füll etwas übrig/ so formire lange Strützlein oder Würstlein daraus: Das andere Gehäck röste in Butter/ und wann selbes hart wird/ so thue es wiederum heraus/ hacks nochmahlen gantz klein/ richts sammt einen gantzen mit Näglein besteckten Zwibel in ein Reinlein/ leg ein gutes Lemoni-Blättlein darzu/ und laß es also stehen/ den gefüllten Antivi richte auch sammt ein wenig am Boden gelegten/ frischen Butter/ Pfeffer und Muscatnuß in ein Rein/ aus dem Grat und Haut aber mache eine gute Suppen/ seigs/ saltz/ gewürtz und koste es/ giesse von oben herab/ soviel nothwendig an den gefüllten Antivi/ auch etwas weniges an das Gehäck/ wann nun das Anrichten herzu nahet/ so setze den Antivi auf eine Glut/ und habe acht/ daß er sich unter sich nicht anlege/ mache das Gehäck sammt der durchgetriebenen Brühe ebenfalls warm/ setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut/ laß es eine Weil zugedeckter stehen/ und richte folgendermassen an: Erstlich giesse von der durchgetriebenen Brühe/ wie auch von Antivi ein wenig daran/ nimm den gefüllten Antivi mit Vortheil gantzer eine Stauden nach der andern auf einen Teller/ oder Brett heraus/ schneids nach der Läng in vier oder sechs Theil voneinander/ lege die ersten Stuck/ jedoch das Gefüllte übersich/ Sternweiß mitten auf die Suppen/ die übrigen Stuck aber brauche zur Regalierung der Schüssel/ das Gehäck theile mit einem Löffel zwischen den Antivi auf der Suppen um und um aus; Wanns beliebt/ siede auch den Kopff schön blau ab/ und stelle solchen/ wie schon zuvor gedacht worden/ auf die Mitt der

Sup-

Suppen / und im Fall es vonnöthen / kan ingleichem das Eingeweyd zuvor wohl zugerichter darzu genommen werden / trags sodann schön warm auf.

No. 9. Eine Suppen von dem Eingeweid der Karpffen mit Krebsen und Maurachen.

HAst Karpffen zu verkochen / so behalt das Eingeweyd zur Suppen / und sieds / es seye gleich von Milch oder Rogen / oder von Beeden / wann nun solches gesotten ist / so seigs ab / klaube die Milch darvon in ein besonders Rein / die gröste Stücklein Rogen auch schön gantzer in ein anders: und das Brosenwerck ebenfalls absonderlich in ein Reinlein; Hernach siede etliche Krebsen / löse dieselben aus / thue die Schweifflein zu der Karpffen-Milch / die Schaalen aber butze fein sauber / und stosse es gar klein / nach disem rösts mit einem geschnittenen Zwibel / auch einer gebähten Schnitten Brod in Butter / giesse Erbs-Brühe daran / gewürtz mit Pfeffer und Muscatblühe / lege einen mit Näglein besteckten Zwibel / ein Stämmlein Rosmarin / auch ein Lorbeer-Blättlein darzu / lasse es eine Weil miteinander sieden / treibs alsdann durch ein härenes Sieb / und laß von ferne bey dem Feuer stehen / nach disem nimm ein wenig Maurachen / klaubs / überseids ein wenig / trucks wiederum aus / rösts mit einem gantzen von Näglein besteckten Zwibel / sammt ein wenig Pfeffer auch Muscatnuß in Butter / und thue es ingleichem zu der Karpffen-Milch / oder besonder in ein Reinlein / verfertige sodann die Sachen in denen Reinlein / daß dieselbe allerdings an Saltz / Gewürtz und Butter recht seyn / giesse überall von der durchgetriebenen Brühe ein wenig darzu / und wann die Zeit anzurichten herbey kommt / so setze alles wiederum auf eine Glut / auch die Schüssel mit dem Brod / schütte von der durchgetriebenen rothen Brühe daran / und laß es zugedeckter ein wenig stehen / kosts / obs recht im Saltz / richte noch ein wenig von

der durchgetribenen Brühe an die Suppen/ hernach den zuvor mit einem Löffel ein wenig zerrühret schlechten Rogen/ die grosse Stücklein Rogen aber schön gantzer oben darauf/ regaliers mit der Milch/ Krebs/ auch Maurachen/ und giesse die Brühe/ welche etwa noch in denen Reinlein geblieben/ auch darüber/ trags also warm auf.

No. 10. Anderst von Karpffen oder Hechten mit grünen Erbsen.

ERstlichen nimm gute dürre Erbsen/ setz zu/ laß es sieden/ treibs durch/ und behalts zum verkochen; hernach nimm auch frische grüne Erbsen/ löse deren soviel aus/ als du vonnöthen hast/ thue sie in ein frisches Wasser/ seigs wiederum ab/ und siehe/ daß dieselbe sauber seyn/ thue es mit kleingehackten Petersil/ sammt ein wenig dergleichen klein-geschnittnen Wurtzeln/ auch Pfeffer/ Muscatblühe/ und einem guten Theil frischen Butter in ein Rein/ hacke einen Zwibel gantz klein/ brenn denselbigen mit ein wenig Meel gantz schön gelb ein/ giesse von der durchgetriebenen klaren Erbs-Brühe daran/ und laß es also sieden/ nach disem schütte es an die frische Erbs/ gib acht/ daß sie nicht schwartz werden/ machs recht im Saltz/ und setz dieselbe auff eine frische Glut/ damit solche schnell sieden/ auch schön bleiben: Unterdessen nimm ein Stücklein Fisch/ es seye von Hecht oder Karpffen/ löse das Brät herab/ saltz und hacks mit Butter/ eingeweichter Semmel/ auch Muscatblühe/ wie vorhero schon vernommen/ sammt einem frischen Ey gantz klein/ wanns fertig/ so mache ein Knödlein/ lasse es bey denen Erbsen zum verkosten geschwind sieden/ oder koste gleich das Gehäck/ wie es im Saltz ist/ verfertige daraus kleine Knödlein/ oder Würstlein/ solche auf die Suppen zu legen/ und die Schüssel damit zu regalieren; die Knödlein werden gegen der Letzt in ein Geschirrlein mit gut-siedender Erbs-Brühe/ oder gleich auf die grün-siedenden Erbs hineingelegt/ die

Strützlein aber in ein mit Butter bestrichenes Geschirr nebeneinander gerichtet / auch unten und oben Glut gegeben / oder gleich gesotten / oder aus heissem Schmaltz gebachen / schneid ein weisses Brod klein gewürfflet / röstS mit ein wenig kleingehackten Petersil in Butter / thue es in eine Schüssel / setz auf eine Glutpfann / und richt geschwind an / auf daß die geröste Bröcklein noch ein wenig rösch auf die Tafel kommen / gibe die Knödlein oben darüber / und die Strützlein gantzer oder zerschnittner nach Gefallen herum / hast Milch von Karpffen so kanst die dieselbe auch gar wohl darzu gebrauchen / trags alsdann warmer zu Tisch.

No. 11. Anderst vom Fisch und Spargel.

Letstlich richte die Spargel folgendermassen zu / als: Nimm frischen Spargel / schneide solchen zu Bröcklein oder Stücklein biß hinten an das Harte / so man im Schneiden am besten wahrnehmen kan / wirff dieselbe in frisches Wasser / seigs ab / und überbrühe es ein wenig in gesaltzenen siedendenden Wasser / jedoch nicht länger / als ein frisches paar Eyer / sodann seigs / und giesse wiederum ein kaltes Wasser darüber ab / lege einen mit Näglein besteckten Zwibel / auch Pfeffer / Muscatblühe / und ein wenig zusammen gebundenen Petersil darzu / mache in einem Casserol einen Butter warm / thue den mit Näglein besteckten Zwibel sammt ein wenig Meel darein / und wanns nun anfangt ein wenig gelblicht zu werden / so lege auch geschwind den Spargel darzu hinein / schwings etlichmal auf der Glut herüber / und giesse eine gute Erbs-Brühe / aber nicht zuviel daran / nimm ingleichem ein wenig Brät von einem Karpffen oder Hechten / hacks mit aller Zugehör / wie schon offt gemeldt worden / bereite kleine Knödlein daraus / und wann du anrichten wilst / so wirffs in eine siedende wolgemachte Erbs-Brühe / verfertige auch ein kleines Taiglein / etwas dünner als zu denen Salbey-Küchlein von-

nöthen / mache kleine Büschlein Petersil / ziehs durch dieses Taiglein / und bachs heraus gleich denen Salbey-Küchlein / endlich setz die Schüssel mit gerösten Brod auf eine Glut / giesse ein wenig gute Erbs-Brühe daran / thue das Büschlein Petersil sammt den Zwibel hinweg / lege noch ein Bröcklein frischen Butter hinein / und richte geschwind die Brühe von denen Knödlein an / hernach die Spargel / zuletzt die Knödlein darauf / und die gebachene Petersil herum / so ists fertig.

№ 12. Eine andere Suppen von Karpffen mit Däubling oder weissen Schwammen.

NJmm die Däubling oder weisse Schwämm / schneids nach Belieben / butze und wasche sie rein / übersieds ein wenig / seigs wiederum ab / gewürtze solche mit Pfeffer / Imber und Muscatnuß / rösts alsdann mit klein-gehacktem Zwibel / Rosmarin / Petersil / Saltz / Meel / auch einem mit Näglein besteckten Zwibel eine Weil in Butter / schwings etlichmal herüber / giesse süssen Milchram daran / hast du aber keinen Milchram / so nimme gute Erbs-Brühe / setz auf eine Glut / und laß sieden biß es dicklecht wird: Unterdessen nimm ein Stuck von einem Karpffen / löse das Brät herab / saltze / gewürtze / und hacke solches mit ein wenig grünen Knoblauch / Zwibel / Rosmarin / auch einem Stücklein Butter / aber ohne Eyer und Semmel / untereinander gantz klein / mache ein oder zwey lange Wutzel oder Würst daraus / legs in die gute zugerichte Erbs-Brühe / oder zu denen Däublingen / und laß es sieden / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / gieß eine gute Erbs-Brühe daran / sprenge kleingehackten Petersil darüber / decks zu / und lasse solches weichen / auch falls die Suppen nicht fett genug ist / so lege unter die gebähete Schnitten einen frischen Butter / wanns alsdann auffiedet / schütte mehrer Erbs-Brühe darzu / schneide die Wurst / soviel

du zum Regalieren vonnöthen / Rädleinweiß / legs mit den gröſten Stucken der Schwämm wechſelweiß um den Rantzt der Schüſſel / das andere Theil von der Wurſt ſchneide zu langen Strützlein / richte ſie gleich einem Stern auf die Suppen / die Schwämm aber entzwiſchen und herum / trags alſo ſchön warmer zu Tiſch.

No. 13. Ein Gehäck-Suppen von Karpffen mit Däubling oder weiſſen Schwämmen.

WAnn die Däubling oder weiſſe Schwämm ſauber gebutzt / geſchnitten / gewaſchen / in einem geſaltzenen Waſſer ein wenig überſotten / auch abgeſigen ſeynd / ſo laſſe dieſelbe trucken werden / und röſts alsdann mit ein wenig geſchnittenen Zwibel / Pfeffer / Muſcatnuß oder Blühe / auch Saltz im Butter / nimm hernach ein von einem Karpffen oder Hechten abgelößtes Brät / zerſchneids ein wenig / ſaltz / gewürtz / und röſte ſolches / gleich wie die Däubling / thue nach diſem alles zuſammen auf ein Hack-Brett / hacks gantz klein untereinander / und ſchneid ein wenig Rosmarin darein / wanns nun klein genug gehackt iſt / ſo lege den mehrern Theil ſammt einem mit Näglein beſteckten Zwibel / auch klein-gehackten Peterſil in ein Rein / aus dem andern übrig-verbliebenen Gehäck aber mache von einem Ey / und kleingehackten Peterſil ein Eingerührtes / hacke hernach ebenfalls eingeweichte Semmel-Schmollen / ein Bröcklein friſchen Butter / auch ein friſches Ey mit genugſamen Saltz und Gewürtz untereinander / verfertige nach deinem Gefallen Knödlein oder Würſtlein daraus / beſtreiche ein Geſchirrlein mit Butter / legs darein / ſetz gleich vor dem Anrichten auf / gib unten und oben Glut / und brauchs zum Regalieren / ingleichem thue das Gehäck mit ſoviel Butter / daß es darinn ein wenig röſten kan / auf eine Glut ſetzen / wie auch die Schüſſel mit gebähtem Brod / gieſſe

eine

eine gute mit Fischen zugerichte Erbs-Brühe darüber / und laß es eine Weil zugedeckter stehen / nach disem decks auf/ und schütte noch von besagter Brühe darauf / was du vonnöthen hast / richte das Gehäck schön darüber / die Regalia herum / das Ubriggebliebene aber nach der Ordnung darauf/ und wanns beliebt / so trucke einen Lemoni-Safft darüber / trags alsdann warmer auf. Wer gern will / kan auch von denen gerösten Schwämmen allein zum Regalieren nehmen.

No. 14. Eine Suppen von Karpffen mit gefüllten Köhl.

NImm schöne / gelbe Köpfflein von den gehaupten Köhl oder Wörsich / die nicht gar zu groß seynd / schneide den Starꝛ sammt den auswendig-unkauglichen Blättern herab / wirffs in ein frisches Wasser / und wasche ihn sauber aus / setz ein Wasser über das Feuer / saltzs ein wenig/ thue den Köhl darein / überbrühe solchen / seige ihn alsdann wiederum ab / lege darnach denselben in einen Durchschlag/ giesse ein wenig frisches Wasser darüber / lasse selben noch einmal abseigen / und besiehe / daß du eine gute Erbs-Brühe in Vorrath hast / nach disem nimme ein Stücklein Fisch von Karpffen oder Hechten / löse das Brät davon herab / saltz/ und hacks klein / gewürtz mit Pfeffer und Muscatblühe / schneide einen Zwibel gantz klein / röste solchen mit kleingehackten Petersil in Butter / mache mit zwey Eyer auch ein wenig Milchram ein Eingerührtes daraus / hacks sodann sammt einer in Milchram geweichten Semmel / auch Butter / jedoch nicht gar zu naß / darunter / und kosts / ob solch zubereitete Füll recht sey ? nimm dann den Köhl / besprenge ihn mit ein wenig Saltz und Pfeffer / fülle von dem gemachten Gehäck/ soviel dir beliebt / darein / lege einen frischen Butter / sammt geschelten / kleingehackten Knoblauch an dem Boden / und den

gefüll-

gefüllten Köhl auch nebeneinander in ein Rein / mache also von lauter Gewürtz / Erbs-Brühe ein gute Suppen daran / (wanns aber von gerösten Fischen geschiehet / so ists desto besser) und giesse darzu soviel du vonnöthen hast / seynd Austern oder Muscheln vorhanden / löse dieselbe aus / und nimm es auch darzu / setz auf eine Glut / decks zu / und lasse solches sieden / biß du vermeynest / daß es genug seye / bleibt dir was von der Füll übrig / so bereite daraus was du wilst / eine Wurst oder Knödlein / und legs auf den Köhl hinein / auf daß alles zugleich fertig werde / setz hernach die Schüssel mit gebähtem Brod auf / schütte von dem Köhl / oder eine andere gute / fette Erbs-Brühe daran / und laß es eine Weil zugedeckter stehen / gibe acht daß der Köhl von dem Butter / oder auch ein wenig Oel fett genug seye / schneide denselbigen nach Belieben voneinander / und richte ihn nach Gefallen um und um auf die Suppen / trags also warmer auf.

No. 15. Eine gelbe Suppen von Karpffen und Petersil.

ERstens nimm einen kleinen Karpffen / schneide mit dem Messer oben bey den Kopff um und um / aber nicht gar zu tieff / einen Schnitt / mache auf den Rucken beederseits einen langen Riß mit dem Messerspitz / und fahre von oben biß unten aus / deßgleichen auch an den Bauch / hernach ledige oben bey dem Kopff ein wenig die Haut / fasse solche mit dem Messer zwischen den Daum / und ziehe die Haut gantz hinab / wie auch auf der andern Seiten / nach disem nimm das Eingeweyd heraus / schaue aber / daß die Gall nicht zerbrichet / löse alsdann das Brät herab / und zerhacke den Kopff sammt dem Grat und Haut ein wenig / wirffs mit Pfeffer / Saltz / Muscatblühe / grob-geschnittenen Zwibel / Rosmarin / auch etlich gantzen Näglein in warmen Butter / laß eine Weil auf einer Glut miteinander / biß es schön gelb wird / rösten / giesse eine Erbs-Brühe daran / und schütts wiederum zu denen

zugesetzten Erbsen in den Hafen / lege auch einen Buschen zusamm-gebundene schöne grosse Petersil-Wurtzeln darzu / und siedts miteinander / wann nun die Wurtzeln weich seynd / so heb es gantzer wiederum heraus / behalts auf die Suppen/ treib die Erbsen durch / gilbs mit Saffran / und wann dises geschehen / so nimme ein weisses Brod / schneids auf / röstS mit zimlich viel klein-gehackten Petersil in Butter / und thue es biß zum Anrichten in eine Schüssel / von denen gesottenen Petersil-Wurtzeln schneide die Kleinsten Bröcklein-weiß in ein Reinlein / die Grosse lasse gantz zum Regalieren / seynd sie aber gar groß / so werden dieselbe in zwey oder vier Stuck nach der Länge geschnitten / kost die durchgetriebene Brühe/ giesse mit ein wenig Pfeffer / auch Muscatblühe an die Petersil-Wurtzeln / thue alles wieder auffsieden / setz die Schüssel mit Brod auf eine Glut-Pfann / schütte von der durchgetriebenen Brühe daran / die klein-zerschnittene Wurtzeln darüber/ lege etliche Sternweiß darauf / andere herum / und regaliers mit denen grossen / das abgelößte Brät / sammt dem Eingeweyd kan zu einer andern Speiß gebraucht werden / wilst du es aber auch zu der Suppen nehmen / wirds desto besser und kostbarer.

№ 16. Eine braune Suppen von Karpffen mit Petersil.

NImm abermal den Kopff sammt den Grat / oder ein anders Stuck von dem Karpffen / nach dem es gefällig / doch/ wann der Fisch aufgemacht wird / so hebe den Schweiß auf / schneid das andere zu Stücklein / legs auf einen Teller/ lasse solches mit grob-geschnittenen Zwibel / Pfeffer / Muscatblühe / Näglein / gantzen Rosmarin / und einem Lorbeer-Blättlein in zimlich viel Butter wohl braun rösten / und giesse zuletzt ingleichem den Schweiß mit einen Löffel-voll Wein / auch nach Geduncken Erbs-Brühe darein / hernach schneid schön

wohl-

wohlgesottene / grosse und gantze Petersil-Wurtzeln / wie erst oben gemeldt worden / zu Bröcklein und langen Stücklein / sprengs mit Meel oder nicht / und bachs nebst denen zur Suppen gehörigen weissen Brod-Schnitten aus gutem heissen Schmaltz / thue das Brod unterdessen in einer Schüssel hindan setzen / die gebachene Petersil-Wurtzeln aber in zwey Reinlein abtheilen / von der durchgetriebenen braunen Brühe daran giessen / und gleich vor dem Anrichten auf eine Glut setzen / wann also alles aufsiedet / so richts an / wie die Vorherbeschriebene / und trags mit Petersil auf / und um regalierter warm zu Tisch.

№ 17. Eine braune Suppen von Karpffen / mit gantzen Zwibeln und Maurachen.

Erstlich nimm einen Karpffen / ziehe ihm die Haut ab / löse das Brät sauber herunter / legs auf ein Brett / hacks klein / mische an statt der Fetten frischen Butter darunter / machs recht mit Saltz / Pfeffer und Muscatnuß im Gewürtz / rührs untereinander / bereite aus solchem Gehäck Knödlein oder Strützlein / bachs sammt einem guten Theil gantzen Zwibel-Häuptlein schön liecht-braun aus heissem Schmaltz / und lege jedes besonder in ein Reinlein; hernach nimme auch jungen Hopffen / Spargel oder Maurachen / nachdem du es haben kanst / und wann dieselbe sauber gebutzt / nach Belieben geschnitten / überbrühet / wieder abgesigen / auch in ein Reinlein gelegt seyn / so gewürtze es ein wenig mit Pfeffer / thue den Grad sammt dem Kopff und Haut von denen Karpffen / wie nicht weniger das Eingeweyd heraus nehmen / schneide das Ubrige zu kleinen Stucken / lege darzu grob-geschnittenen Zwibel / gantze Näglein / Rosmarin / Muscatblühe / ein Stücklein Brod-Rinden und Saltz / lasse dises alles in einem guten Butter schön braun werden / giesse eine klare Erbs-

Brühe daran / lege ein Büschlein Petersil darzu / und sieds eine Weil miteinander / treibs alsdann durch ein härenes Sieblein / laß diſe Brühe ein wenig sitzen / schütte davon an die Zwibel / Maurachen / Hopffen / oder Spargel / was du hast / und siede also alles an die statt / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / seige die Brühe von denen gantzen Zwibeln daran / lege die Knödlein auf die Mitt / die Strützlein Sternweiß herum / den Hopffen oder Spargel aber entzwischen / sprenge ein wenig klein-gefähten Zucker auf den Zwibel / und richte ihn mit denen Maurachen wechselweiß um den Rannfft auswendig herum / trags also warm auf.

No. 18. Eine Suppen von Karpffen mit gefüllten Krebsen und Knödlein.

NImm erstlich grosse Krebs / soviel du verlangest / siede sie ab / löse die Schweiffel heraus / saubere die Nasen / oder die grosse Schaalen / thue die Gall davon / und hebe sie auf zu dem Füllen / alsdann nimm auch die Scheeren sammt denen Füssen / und stosse dieselben in einem Mörsel gantz klein; Unterdessen nimm auch einen Karpffen / oder nach Belieben / ein Stuck darvon / ziehe die Haut ab / löse das Brät herunter / und hacke es mit genugsam frischen Butter / Milchram / Semmel / Eyer / auch Gewürtz gantz klein / und bereite daraus die gefüllte Krebs und Knödlein / den übrig-verbliebenen Grad zerhacke / gewürtze und saltze / nach diſem röste solchen sammt denen gestossenen Krebs-Schaalen mit gehacktem Zwibel auch Rosmarin in Butter / schütte eine gute Erbs-Brühe daran / sieds ein wenig / und treibs durch ein Tuch / oder härenes Sieblein / bache die Krebs und Knödlein / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / gieß die durchgetriebene Brühe daran / lege die gebachene Sachen sammt denen ausgelößten Krebs-Schweifflein nach deinem Gefallen darauf / und herum / so ists fertig.

No. 19. Ein Gehäck-Suppen von Karpffen / als wie mans von Kälberen Brät machet.

NJmm einen Karpffen / groß oder klein / oder ein Stück davon nach Nothdurfft / ziehe die Haut ab / löse das Brät von denen Gräten auf einen Hackbrett sauber herunter / thue guten Butter / jedoch nicht gar soviel / als das Brät an ihm selbsten ist / darzu / gewürtz es auch mit Saltz / Pfeffer / wohl Muscatblühe / klein-gehackten Zwibel / auch ein wenig Rosmarin / und hacke alles untereinander gar klein / hernach nimm wiederum einen gantzen von Näglein besteckten Zwibel / mit ein wenig Butter in ein Pfann oder Casserol / lasse denselben warm / aber nicht braun werden / wirff das Gehäck darein / und rösts ein Weil / rühr es auch immerzu um / damit selbes nicht anbrenne / oder stinckend werde / und zwar solang / biß das Gehäck wohl angezogen hat / alsdann hack dasselbe noch einmal gar klein / behalts warmer / und gibs im Anrichten auf eine gute / wohlgemachte Erbs-Suppen. Wer will / kan von dem Gehäck auch kleine Pastetlein oder Kräpfflein zum Regalieren machen.

Das Andere Capitel.

Von Hechten.

No. 20. Eine grüne Suppen / von einem mit Pisdazi gespickt / angelegten Hechten mit Spargel / Knödlein / und Strützlein.

KJrstlichen / nim zwey Hechte in der Grösse nach Nothdurfft deines Gedunckens / oder nach gestalt der Schüssel / und Personen / für welche dieselbe gehöret / löse das Brät von denen zwey Hechten sauber herunter / jedoch / daß an einem

der Kopff sammt dem gantzen Grat aneinander gelassen werde / saltze denselben ein wenig / und behalte ihn zum Anschlagen / alsdann saltze und hacke auch das Brät mit etwas wenigen guten Butter / als dasselbe an sich selbsten ist / gantz klein untereinander / hernach nimm genugsam in Milchram geweichte Semmel / und mache mit kleingehackten Zwibel/ Petersil / ein wenig Pfeffer / wohl Muscatnuß / auch Eyer/ ein wenig Eingerührtes darein / und lege den Grat in ein zuvor wohl mit Butter bestrichenes / darzu bequemes Geschirr/ schlage von dem Gehäck soviel daran / biß der Fisch die Gestalt seiner rechten Grösse bekommt / und zwar in Form eines Rings / mache auch von disem Taig einen Ring um die Schüssel eines guten Fingers; oder / wann die Schüssel groß ist / Daumen dick / aus dem übrigen Taig aber bereite acht Strützlein zum bestecken / und kleine Knödlein setze um den angelegten Fisch / sammt der Schüssel mit dem Ring / und denen acht Strützlein / mit zuvor ein wenig daran gegossenen süssen Milchram / eine Zeit vor dem Anrichten in einen warmen Ofen / gibe acht / daß es nicht zu trucken werde / und bestecks hernach mit gantzen oder geschnittenen Pisdazi, die Knödlein aber siede in guter Erbs-Brühe: Unterdessen nimm auch die Spargel / schneide die Gipffel schön Bröcklein-weiß biß auf das Harte herunter / wirff es in frisches Wasser / seigs ab / und überbrühe es ein wenig in gesaltzenem Wasser / alsdann seigs wiederum ab / und schütte zugleich ein wenig frisches Wasser darüber / lasse es mehrmahlen wohl abseigen/ und legs mit Butter / Pfeffer / Muscatblühe oder Nuß/ sammt einem mit Näglein bestecken Zwibel /, auch klein-gehackten Petersil in ein Reinlein / giesse von der durchgetriebenen / mit der übrig-verbliebenen Fischgrat / Zwibel / Petersil / Butter / Rosmarin / und Muscatblühe wohlgemachten Erbs-Brühe daran / thue es auf eine Glut / und richte folgendergestalten an: Erstens / setz die Schüssel mit gebähten

Schnit-

Schnitten auf eine Glut-Pfann / giesse von obbesagter Erbs-Brühe daran / lege den angeschlagenen Fisch auf die Mitt / richte den Spargel schön herum / die acht Strützel Stern-weiß um den Hechten darauf / und Knödlein entzwischen / schaue / daß du Brühe genug hast / und trags schön warmer zur Tafel.

No. 21. Eine rothe Suppen von Hechten mit Krebs / Pulpedon, Krebs-Pastetlein / Strützlein / Gehäck / und Knödlein.

KAstlich / nimm Krebs / soviel du bedarffst / übersiede sie in gesaltzenem Wasser / seigs ab / löse die Schweifflein sauber darvon / und hebs auf / klaube die gute Schaalen und Scheeren zusammen / das andere wirff hinweg / stosse die Schaalen gantz klein / thue sodann ein grosses Stuck Butter darein / stoß es noch einmal wohl untereinander / daß es schön roth wird / und rösts in einer Pfann / presse den rothen Butter durch ein Tuch in ein Geschirrlein / und brauche ihn zur Färbung der Brühe / Pulpedon, Pastetlein / Strützlein / auch Knödlein: Hernach nimme einen Hechten / mache solchen auf / löse das Brät sauber herunter / hacke selbiges mit zugehörigen Saltz / Muscatnuß / oder Blühe / auch einen guten theil frischen Butter gantz klein / und theils in zwey Theil / den ersten Theil röste mit ein wenig klein-gehackten Zwibel und Petersil / aber nicht gar zu braun / sondern nur soviel biß es an die statt gekocht ist / in Butter / rührs auch nicht gar zu starck / damit es gleich einem Pflantzlein schön beysammen bleibt / und mache alsdann Bröcklein gleich denen Brüßlein / oder ein Gehäck in den Pulpedon, oder in die Krebs-Pastetlein daraus / worunter auch gar leicht die Milch von Hechten / gebrühet / und kurtz-abgeschnittener Spargel / Maurachen / Austern und Müschelein nach Gelegenheit der Zeit / auch

auch nachdem alles wohl zugericht ist / gemischet werden kan/ von dieser Füll nun / must du soviel haben / daß du in dem Anrichten auf die Suppen / zu denen Krebs-Schweifflein zum Untermischen damit bestehest : Aus dem andern Theil des Gehäcks mache mit Semmel / Eyer und Milchram einen Taig / wie man sonsten die Hechten-Knödlein zurichtet / jedoch nicht gar zu weich / und verfertige daraus den Pulpedon, die Krebs-Pastetlein / Strützlein auch Knödlein / wie folgt: Nimm ein überzinntes Becklein / desgleichen auch die Ringlein zu denen Krebs-Pastetlein / bestreich solche alle wohl mit zerlassenen rothen Krebs-Butter / fülle das Becklein an dem Boden / und ringsherum mit dem Knödlein-Taig Fingerdick aus / mit der obbesagten Füll aber gantz an / machs mit dem Knödlein-Taig wiederum zu / und schiesse ihn in einen Bach-Ofen / oder gib unten und oben Glut : Die Ringlein trucke mit dem weitern Theil auf ein ausgetriebenes Blättlein Taig/ also zwar / daß das Blättlein abgetruckter darinn bleibt/ hernach füllts auch von dem Knödlein-Taig mit einem Finger an dem Boden und ringsherum / letztlichen aber gar an/ mach dieselbe zu / und bach solche gleich dem Pulpedon ; Aus dem übrigen Gehäck bereite acht Fingerlang / Daumendicke Strützlein / und kleine Knödlein / die nachmals gebachen/ oder in einer darzu gehörigen Brühe / welche unterdessen von denen übrig-verbliebenen Fisch-Köpffen oder Gräten mit Erbs/ Petersil/ Rosmarin / Muscatblühe / Zwibel und Butter zusammen gemachet wird / gesotten werden / und richte nach disem also an : Setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse von besagter Brühe daran / nimm den Pulpedon, wann er fertig ist / deck ein Teller darauff / und kehre ihn um / so geht er gantz heraus / ziehe auch die Ringlein von denen Pastetlein / färbe solche allerseits mit zerlassenen rothen Butter / und bestecks mit Pisdazi, oder Pinioli, wie nicht weniger auch die Strützlein / lege den Pulpedon auf die Mitt/

die

die Strützlein Sternweiß herum / die Knödlein sammt denen Krebs-Schweifflein / und übrigen Füll entzwischen / gib Brühe genug / richt die Krebs-Pastetlein um den Rannfft der Schüssel / und trags warm auf.

No. 22. Eine weisse Suppen von Hechten mit einer weissen Mandel- oder grünen Pisdazi-Brühe.

Nimm zwey / oder drey Hechten / nachdem die Suppen groß oder klein werden muß / schneid den ersten zu Stucken / und siede ihn zum Auszopffen ab / jedoch halte acht / daß im Auszopffen kein Grät darinn bleibe / legs sammt einem mit Näglein besteckten Zwibel / ein wenig Pfeffer / Butter / und wohl Muscatblühe / oder Nuß in ein Reinlein / giesse einen guten süssen Milchram / oder liecht-gelbes Butter-Brühelein daran / machs recht im Saltz / und wanns bald zum Anrichten ist / so setz es wiederum auf eine Glut / alsdann nimm auch die andern zwey Hechten / und zwar den ersten / so groß du ihn auf die Mitt der Suppen zu legen begehrest / und gibe acht / daß dir im Brät-Ablösen der Grat sammt dem Kopff aneinander unzerbrochen verbleibe / fahre oben bey dem Kopff mit dem Messer herum / nach disem auch oben / und nach der Läng durch die Haut hinaus / ziehe ihnen die Haut ab / löse das Brät herunter / saltz und hacks mit einem guten Theil frischen Butter / ein wenig guten / süssen Milchram / sammt darein geweichter Semmel gantz klein / gewürtz mit ein wenig Pfeffer und Majoran / aber nicht viel / sondern nimm destomehr Muscatblühe darzu / mache auch mit klein- gehacktem Zwibel ein wenig Eingerührtes / und hacks ebenfalls darunter / besiehe sodann / daß es recht in der Dicke Gewürtz und Saltz seye / saltze ingleichem den abgelößten Grad sammt dem Kopff / bestreiche ihn ein wenig mit Eyerklar / schlage von dem Gehäck so viel daran / daß der Fisch wiederum seine Form und Grösse

bekom̃t/ verfertige denselben auch nicht zu dick/ dann er ohne das im Dämpffen noch etwas dicker wird/ nimm darzu ein bequemes Geschirr/ bestreiche solches mit Butter/ giesse ein wenig Milchram daran/ lege den angelegten Fisch in Gestalt eines Rings darein/ bestecke ihn übersich mit Pinioli, und wann du bald anrichten wilst/ so setze ihn auf/ und gibe oben und unten Glut/ oder setze ihn in einen warmen Ofen/ und beobachte/ daß er nicht zu trucken werde: Aus dem andern Gehäck mache Knödlein/ gleich denen Hüner-Knödlein/ die siede hernach in einer zuvor mit Saltz/ ein wenig Butter und Muscatblühe wohlgemacht-schön klaren Erbs-Brühe/ und gibs im Anrichten auf die Suppen/ bereite auch um den Ranfft der Schüssel Daumen-dicke Nudeln/ bestecke solchen Ranfft mit Pinioli, desgleichen auch die Nudeln/ setz die Suppen-Schüssel mit dem gemachten Ranfft auch in einen/ aber nicht gar zu heissen Ofen/ thue zugleich die Semmel-Schnitten/ damit sie miteinander gebähet werden/ in die Schüssel/ nimm ein mit Butter bestrichenes Geschirr/ schütte ein wenig Milchram darein/ richte die gespickte Nudeln ebenfalls hinein/ und lasse dieselben gleich dem obigen Hechten an die statt kochen; Endlichen nimm alle übrige ausgelößte Gräten/ und wann du es haben kanst/ noch ein paar Stücklein Fisch darzu/ hacks zu Bröcklein oder kleinen Stücklein/ lege einen oder zwey grob-geschnittenen Zwibel/ gantze Näglein/ Rosmarin/ Muscatblühe und Saltz darzu/ röste dises alles mit etlichen Semmel-Schnitten schön liechtgelb im Butter/ schütte alsdann einen guten/ süssen Milchram/ samt einer klaren Erbs-Brühe daran/ laß es eine Weil siedē/ und treibs hernach mit einer Handvoll zuvor gantz kleine gestossene Mandel oder Pinioli durch ein härenes Sieblein/ setz die zubereite Schüssel auf eine Glut/ giesse von diser/ wie auch von der Knödlein-Brühe etwas daran/ und laß es weichen/ ist etwas Brühe an den gespickten Hechten und Nudeln/ so brauchs auch darzu/ lege den angeschlagnen Hechten auf die Mitt/ den ausgezopfften aber sammt einer Handvoll geklaubt- und gewaschenen Pinioli um denselben herum/ gibe von

der

durchgetriebenen Brühe nach Nothdurfft / und theile die Knödlein / wie nicht weniger die gespickte Nudeln schön ordentlich vermischter ein so ists fertig. Unter das Gestossene können auch hartgesottene Eyerdotter genomen und mit durchgetrieben werden.

No. 23. Eine andere schöne Suppen von einem grossen Fisch / als Hecht / Lax / Huchen und dergleichen / mit einem Pulpedon, Fisch-Pastetlein / und in Därm gefüllte Würstlein.

NJmm einen oder mehr Fisch / soviel du vermeynest zu der Suppen nöthig zu seyn / ziehe ihnen die Haut ab / löse das Brät sauber herunter / und hacke dasselbige mit etwas weniger guten / frischen Butter / als solches an sich selbsten ist / wann dann dises geschehen / so theile ersagtes Gehäck in zwey Theil / aus einem Theil bereite mit Milchram / dergleichen eingeweichte Semmel-Schmollen / auch nach Nothdurfft Eyer / und Gewürtz / als: Zimlich Muscatblühe oder Nuß / sammt ein wenig Pfeffer / ein gutes Knödlein-Gehäck / jedoch / daß es von dem Milchram nicht gar zu weich seye / den andern Theil aber / nachdem du selben mit Pfeffer / Muscatblühe / auch ein klein wenig Majoran gewürtzet / einen Zwibel gantz klein geschnitten / und solchen in ein wenig Butter / biß er gelblecht worden / auf einer Glut geschwungen hast / wirff auch darein / und laß es mit einander eine Weil rösten / gleichwie man pflegt die Bratwürst zu braten / doch daß selbes nicht anbreñet / wann nun dises schön weiß / und völlig zusamen gangen ist / so hacks noch einmal / und mache aus disem Gehäck auf und um die Suppen folgende Sachen: Erstlich / nim ein kleines Beck oder Reinlein / wie man sonsten an einem Fasttag zu denen Gogelhopfen braucht / bestreichs inwendig wol mit Butter / und fülle es an den Boden / und um die Seiten ringsherum von ersagten Knödlein-Taig eines Fingers-dick aus / desgleichen nim auch kleine Ringlein / wie mans zu denen Krebs-Pastetlein vonnöthen hat / und fülls ebenmäßig ein / als erst oben

gesagt worden/ mache alsdann nachstehende Füll darein/ nim eine Handvoll Maurachen/ und wann dieselbige sauber gewaschen/ geklaubt/ auch übersotten seynd/ so schneids zu Stücklein gewürtz mit Pfeffer/ Saltz und Rosmarin/ bestecke einen Zwibel mit gantzen Näglein/ lege ihn darzu/ und röstS im Butter/ wilst du/ so nimm auch das Eingeweyd/ als Blatter/ den Darm/ und die Leber von denen Fischen/ butze solches sauber/ übersieds/ schneids nach Belieben/ röstS/ und richts zu/ gleich denen Maurachen/ und giesse ein wenig Wein/ Milchram oder Erbs-Brühe daran/ hast ausgelößte Krebs-Schweifflein/ Pinioli, oder Spargel/ kanst solches auch darein nehmen/ deßgleichen auch ein wenig von dem weissen Gehäck/ fülle mit disen Sachen den Pulpedon, und die Pastetlein/ aber in den Pulpedon kanst auch kleine Knödlein von dem zubereiteten Knödlein-Taig machen/ wann nun also der Pulpedon sammt denen kleinen Pastetlein gefüllet seyn/ so verfertige ebenfalls von dem Knödlein-Taig ein Deckelein darauf/ machs von Gehäck nicht gar zu voll/ bestreichs oben ein wenig mit Eyer/ decks zu/ bachs/ und machs in allem/ wie die Krebs-Pastetlein/ hernach nimm das weisse Gehäck/ wie auch etwas von dem Knödlein-Taig darunter/ und verfertige aus solch zugericht-weissen Gehäck kleine Bratwürstlein gleich denen Capaun-Würstlein/ in schöne/ sauber-gebutzte Därm/ Därm/ welche von Biber und Otter eigentlich darzu aufgehebt werden/ machs nicht zulang/ auch nicht zu fest/ bind es an beeden Orten/ wie einen Ring zusammen/ brate sie in einem mit Butter bestrichenen Geschirz/ in Papier oder auf dem Rost/ und verfahre darmit in allem/ wie mit denen Capaun-Würstlein/ aus dem übrigen Gehäck aber bereite Knödlein auf die Suppen; Währendem disen nim die abgelößte Grät/ sammt denen Köpffen/ hacke solches mit einen guten Theil grobgehackten Zwibel/ Saltz/ gantzen Näglein/ Muscatblühe/ Rosmarin/ und einem paar Schnittlein Semmel zu Stücklein/

lein/ röstis mit einem zimlichen Stuck Butter / der zuvor warm/ aber nicht braun ist / schön gelb herab / giesse ein guten / süssen Milchram / und eine klare Erbs-Brühe daran / laß es eine Weil sieden / treibs hernach durch ein härenes Sieblein / kosts/ ob solches recht im Saltz / und richte also an / setz die Schüssel mit gebähten Schnitten auf eine Glut / schütte von der durchgetriebenen Brühe daran / und laß es zugedeckter weichen / alsdann kehre den Pulpedon um / damit er gantzer heraus gehe / lege ihn auf die Mitt der Suppen / schneide denselben oben ein wenig auf / gib ein wenig von der durchgetriebenen / oder einer andern guten Brühe darein / und richte das Lücklein wieder schön darauf / eine Handvoll Pinioli, samt denen Knödlein und weissen Gehäck / so alles mit Fleiß hierzu überlassen wird / um den Pulpedon herum / die gebratene Würstlein schön zierlich oben darüber / und regaliers sammt entzwischen gelegt-halben Lemoni-Blättlein / mit denen gefüllten Pastetlein / trags alsdann warm auf / sie ist schön und gut.

№. 24. Anderst / mit einem weissen Gehäck / auch Knödlein und mit Presöllen umlegt.

Nimm ein brätiges Stuck von einem grossen Hechten / Huchen oder Lax / löse das Brät sauber von der Haut / und Grat herunter / und mache drey Theil daraus / aus dem ersten Theil verfertige schöne breite Schnitzlein / klopffe dieselbe ein wenig mit einem Messer / thue Semmel-Brosen / Pfeffer / Saltz / auch klein-gehackten Petersil untereinander / zerlasse einen guten / frischen Butter / und ziehe besagte Stücklein dadurch / besprengs geschwind mit dem angemachten Brod und Gewürtz / legs in ein mit Butter bestrichenes Geschirr / gib alsdann vor dem Anrichten unten und oben Glut / lasse dieselbe nicht zu hart werden / und brauchs schön warmer zum regalieren; Unterdessen mache auch mit Petersil eine gute

aber nicht gar zu dicke Erbs-Brühe / und hacke die andern zwey Theil des Gehäcks mit Saltz/Gewürtz / auch Butter gantz klein/ theils hernach wiederum in zwey Theil/ aus einem mache mit eingeweichter Semmel und Eyern kleine Knödlein/gleich denen Hüner-Knödlein / und schlags in eine gute / klare Erbs-Brühe; den letzten Theil des Gehäcks aber röste mit einem gantzen Zwibel im Butter / jedoch nicht braun / nach solchem hacks noch einmal/ giesse ein klein wenig Wein/oder Erbs-Brühe daran/ und machs recht in Gewürtz und Saltz/ setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / schütte von der Knödlein-oder Erbs-Brühe daran / richte die Knödlein auf die Mitt / das Gehäck herum / und regaliers mit denen Presöllen / wer gern will/kan gleich vor dem Anrichten ein wenig Lemoni-Safft auf die Presöllen trucken/es ist gut und wohlgeschmack/ trags sodann schön warmer zu Tisch.

No. 25. Eine Suppen von dem Eingeweyd eines grossen Fisches / als Hechten und Larx / ꝛc. gleich denen Gaumen mit Erbs-Brühe.

HAst du einen / oder mehr grossen Hechten oder Lachs / mache denselben auf / gib acht / daß die Gall nicht bricht / und nimme das Eingeweyd heraus/ reinige den Darm/und die Blater / schneids nach der Länge auf / wasche und schabe den Schleim hinweg / überziehs ein wenig in Saltz-Wasser oder Essig und Wasser / seigs wiederum ab / und wasche es nachmals mit Wein oder Wasser inwendig heraus/ alsdann schneids schön kurtz und klein/ gleich einem subtilen Lünglein/ mache mit Pfeffer/ ein wenig Imber/ Muscatblühe/ Rosmarin/ Saffran und Saltz eine gute Butter-Brühe daran / lege einen gantzen mit Näglein besteckten Zwibel darzu / giesse ein paar Löffelvoll guten Wein darein / und lasse solches gar an die statt sieden / zuletzt thue noch ein Bröcklein Butter mit ein wenig klein-gehackten Petersil hinein / und schwings im Sud etlichmal herüber / richts über ein durchgetriebene Erbs-Suppen/ die schon zuvor verfertiget/

und

und über gebähtes Brod gegossen seyn muß / an / behalte den gantzen Zwibel zuruck / die Leber aber / so auf allgemeine Art abgesotten / in einem warmen Butter gar ein wenig geröstet / auch ein wenig gepfeffert wird / lege auf die Mitt der Suppen / so ist es fertig.

№ 26. Ein Suppen von Rogen eines grossen Fisches / als: Lax / Sälbling / oder Forellen.

Erstlichen mache den Fisch auf / thue den Rogen heraus / und siehe / daß er sauber sey / alsdann nimm ein Casserol / oder meßingene Pfann / giesse drey Theil Wasser / und einen Theil Wein darein / lege einen gantzen mit Näglein besteckten Zwibel / auch ein zimliches Stuck Butter hinein / doch alles nach dem der Rogen viel oder wenig ist / gewürtz es mit Pfeffer / Imber / Muscatblühe / Saltz / und ein wenig Saffran / laß selbes siedend werden / und schütte den Rogen hinein / wann er gesotten / so nimm ihn herab / und brenne solchen schön gelb ein / koste denselben / ob er recht im Saltz und Gewürtz / und richte ihn über gebähte Schnitten / welche zuvor schon mit einer guten fertig-gemachten Erbs-Brühe seyn begossen worden / an / und trags warm auf / ist aber die Schüssel groß / daß also der Rogen allein nicht genug / so kan auch das Eingeweyd / nachdem es obbeschriebener massen zugericht worden / darzu genommen / im Anrichten aber das Eingeweyd auf die Mitt / der Rogen Regalierungs-Weiß herum gelegt werden.

№ 27. Eine weisse Suppen von Hechten / mit einem weissen Gehäck / und mit dergleichen Nudlen / gleich denen Hüner-Würstlein umlegt / mit Erbs-Brühe zugericht.

Setz gute Erbsen zu / nimm einen Hechten / ziehe ihm die Haut ab / löse das Brät herunter / den Kopff sammt dem Grat zer-

zerhacke / röste selben ein wenig in Butter mit ein wenig Pfeffer / aber desto mehr Muscatblühe / lege einen gantzen mit Nägelein besteckten Zwibel darzu / giesse ein wenig süssen Milchram daran / und schütts hernach zu denen siedenden Erbsen in den Hafen / thue ein paar Petersilwurtzeln / ein wenig Imber-Stuck / und ein Stämmlein Rosmarin darzu / fahre mit keinem eisernen Löffel darein / auf daß es nicht schwartz werde / bräune auch im Rösten den Butter nicht / und laß es also miteinander sieden / machs recht im Saltz / und treibs / aber nicht gar zu dick / durch: Das abgelößte Brät / thue ein wenig überhacken / auch recht mit Saltz / Muscatnuß / oder Blühe und Pfeffer in Gewürtz machen / hacke ebenfalls ein guten Theil Butter darein / und theile das Gehäck ab / den mehrern Theil röste / aber nicht braun / im Butter / dann wann du recht damit umgehest / so wird dasselbe schön weiß / hernach hacks noch einmal gantz klein / legs mit ein wenig Butter in ein Reinlein / thue einen gantzen mit Näglein besteckten Zwibel / und ein gutes Lemoni-Blättlein darzu / auch im Fall es zum Anrichten kommt / so lasse selbes nur warm werden / in das andere Gehäck nimme in Milchram eingeweichte Semmel-Schmollen / und ein wenig mit klein-gehackten Zwibel / auch gar ein wenig Majoran verfertigt Eingerührtes / machs recht in Gewürtz und Sal/tz bereite Knödlein oder Nudeln daraus / legs in ein mit Butter bestrichenes Geschirr / gib oben und unten Glut / sie seyn gleich fertig / setz die Schüssel mit Brod auf / giesse von der durchgetriebenen Erbs-Brühe darüber / decks zu / und lasse solches weichen / wann nun das Brod wohl weich ist / so schütte von besagter Erbs-Brühe noch mehrer daran / das Gehäck aber nach Gefallen herum / regaliers mit denen gemachten Knödlein oder Nudlen / jedoch habe acht / daß selbe im Bachen nicht braun werden / gehört die Suppen vor einen der gern sauer isset / dem kan man einen Lemoni-Safft gleich in dem Anrichten darauf trucken / trags alsdann warm auf.

№ 28. Auf eine andere Art / mit weissen Gehäck von gesottenen / ausgezopfften Hechten / wie von Brüßlein / mit weissem Gehäck und Kräpfflein.

ERstens siede den Hechten ab / wie man denselben sonsten blau abzusieden pflegt / lasse solchen eine Weil in der Suppen stehen / nimme ihn alsdann heraus / auf daß er gantz erkalte; Unterdessen verfertige eine schöne / weisse Butter-Brühe / jedoch / daß du nicht gar zu wenig / auch nicht gar zuviel Butter darzu braucheſt / giesse es in ein saubere Rein / lege einen gantzen mit Näglein besteckten Zwibel / ein frisches Stämmlein Rosmarin / auch ein gutes Lemoni-Blättlein darein / zopfe die Fisch aus / thue die Gräten / sammt der Haut / und ein wenig Muscatblühe / ebenfalls zusammen / lasse es ein wenig und nicht lang sieden / und treibs hernach durch: Das abgezopffte Brät / hacke gantz klein / machs mit Butter / Saltz / Muscatblühe / auch einen gantzen Zwibel / oder einem Lemoni-Blättlein / daß solches gut ist / nimm den halben Theil von disem Gehäck / gleich also / wie es an sich selbsten ist / oder mische Weinbeerlein darunter / und schlags in Kräpflein zum Regalieren / oder schlage ein Ey daran / nimm ein Stücklein geweichte Semmel darzu / und hack es noch einmal untereinander / formire kleine Würstlein / oder Knödlein daraus / legs in ein mit Butter bestrichenes Geschirr / gib oben und unten Glut / und bachs schnell hinweg / setz die Schüssel mit schön liecht-gelb gebähten Schnitten auf ein Glut / giesse von der durchgetriebenen Butter-Brühe darüber / decks zu / und laß es eine Weil stehen / schütte auch ein wenig an das Gehäck / und laß es warm werden / schlage zwey Eyer-Dotter in ein Häfelein / rührs mit einer siedigen Brühe geschwind an / gibs unter das Gehäck / und richts über die Suppen her / die Regalia aber um solche herum / so ists fertig.

No. 29. Eine weisse Suppen mit Hechten und verlohrnen Eyern.

NImm von einem Hechten / was du haben kanst / oder dir beliebt / hacks in Stücklein / röstS mit einem guten Theil grob-geschnittnen Zwibel / Saltz / Muscatblühe / und ein wenig Pfeffer in zimlich viel Butter / aber nicht gar zu braun / sondern schön weiß-gelb / nimme gegen der letzt ein klein wenig weisses Meel darein / schwings etlichmal herum / und giesse eine klare Erbs-Brühe daran / leg auch ein Stämmlein Rosmarin / sammt einem Lemoni-Blättlein darzu / laß miteinander sieden / und treibs hernach durch ein härenes Sieblein / schlag abermal zwey oder drey Eyerdotter in ein Häfelein / lege ein Bröcklein Butter / geriebene Muscatnuß / und ein wenig klein-gehackten Petersil darein / lasse die durchgetriebene Brühe siedend werden / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse von diser Brühe daran / nimm eine grosse Pfann mit gesaltzenen siedenden Wasser / aber nicht voll / lasse es auf einem kleinen Feuer / oder starcken Glut stehen / und schlage schön frische Eyer / soviel du vonnöthen hast / geschwind nebeneinander hinein / schüttle stets ein wenig die Pfann / daß sich die Eyer untersich nicht anlegen / schaue daß solche nicht hart werden / seige das Wasser soviel möglich davon / hebe mit einem Faumlöffel ein Ey um das andere heraus / laß selbe ein wenig abseigen / legs nacheinander um die Schüssel herum / rühre geschwind die Eyerdotter mit siedender Brühe an / trucke ein wenig Lemoni-Safft darein / gibs über die Suppen her / und trags geschwind zu Tisch.

No. 30. Eine gelbe Suppen von Hechten.

SEtz gute Erbsen zum Feuer / leg einen gantzen mit Näglein besteckten Zwibel / ein Lorbeer-Blatt / und Rosmarin darzu / butze ein grossen Buschen Petersil-Wurtzen / binds zusam-

zusammen / und übersieds ein wenig / nimms alsdann wieder-um heraus / kühls ein wenig ab / und lasse dieselben mit denen Erbsen gar an die statt sieden / doch daß sie gantz bleiben / hernach löse das Brät von einem Hechten ab / nimm den Kopff sammt den Grat / und was dir übrig verbleibt / saltze / und bachs schön gelb aus einem guten Schmaltz / nach disem wirff es warmer auch zu denen Erbsen hinein : Das Brät hacke klein mit halb soviel Butter / als dasselbe an sich selbsten ist / gewürtze / und saltze es nach Nothdurfft / im Fall aber das Brät zu wenig wäre / so hilff demselben mit einem Eingerührten / hacke auch ein frisches Ey / und ein Stücklein in Milch-ram geweichte Semmel darunter / welche nicht gar zu naß seyn muß / kosts / und mache eines kleinen Fingers-dick Nudlen daraus / behalts sodann zum Bachen / nimme die Petersil-Würtzeln aus der Erbs-Brühe / schneid die gröstẽ langlecht zum Regalieren / die kleinen aber Bröcklein weiß auf die Suppen / setze das Schmaltz wieder über das Feuer / und bache die gemachte Nudeln / die grosse Stuck Petersil / wie auch die Bröcklein schön gelb heraus / behalte die Regalia warm / die Bröcklein aber lege in ein Reinlein / giesse ein wenig von der Erbs-Brühe daran / setz auf ein Glütlein / treib die Erbs-Brühe durch / machs recht in Gewürtz und Saltz / gilbs ein wenig / setz die Schüssel mit gerösstem Brod auf / schütte von der durchgetriebenen Brühe daran / die kleine Petersil-Bröcklein darüber / und die Regalia wechselweiß darauf und herum / trags warm auf.

No. 31. Eine Reiß-Suppen mit Hechten-Gehäck / gleich denen Brat-Würstlein.

Letstlich setze nur ein wenig gute Erbsen zum Feuer / lasse dieselben sieden / alsdann nimm einen Hechten / löse das Brät herab / saltze / und hacke es mit Pfeffer / Knoblauch / Rosmarin / Muscatblühe / ein wenig Majoran / und ein

grossen Stuck Butter untereinander gantz klein/ und bereite Würstlein/ Knödlein oder Nudeln daraus/ nimme den Kopff sammt den Grat/ zerhack es ein wenig/ saltze/ und röstis mit grob-geschnittenen Zwibel/ gantzen Näglein/ auch Muscatblühe in Butter/ wann es nun schön gelblecht wird/ so giesse von der gesottenen klaren Erbs-Brühe daran/lege ein Stäñlein frischen Rosmarin darzu/lasse solches eine Weil sieden/ und treibs hernach durch ein härenes Sieb/ nach disem thue in erstbesagter Brühe den Reiß in einer Rein oder Casserol auf eine Glut setzen/ auch da es nicht fett genug seyn solte/ so lege noch ein Stücklein Butter darzu/ nimm dann eine andere Pfann mit ein wenig warmen Butter/ thue die Würst/ Knödlein/ oder Nudeln darein/ laß es auf einer Glut gleich denen Bratwürsten ein wenig rösten/ richts in ein Rein/ giesse von den Reiß ein wenig Brühe in die Pfann/ und seigs wieder in den Reiß/ jedoch auch etwas wenigs davon an die gerösten Nudeln/ Knödlein oder Würstlein/ behalts sodann warmer/ und wann der Reiß gesotten/ so richte ihn an/ regalier die Schüssel mit denen gerösten Sachen/ giesse auch Brühe genug darauf/ und schaue/ daß der Reiß nicht zu dick werde/ trags also warmer zur Tafel.

No. 32. Eine braune Suppen von Hechten mit Krebs und Maurachen.

Setz gute Erbsen mit etlich Petersil-Wurtzeln zum Feuer/ und lasse dieselbe sieden/ nimm hernach einen Hechten/ löse das Brät herab/ saltze/ und hacks mit schier soviel Butter/ als das Brät ist/ sammt ein wenig Pfeffer/ Muscatblühe/ auch einem Stücklein in Milchram/ aber nicht lang eingeweichten/und wiederum ausgetruckten Semmel-Schmollen gantz klein/ ist das Brät zu wenig/ so mache mit klein-gehacktem Zwibel/ ein wenig Eingerührtes/ hacke dises alles noch einmal untereinander/ und mache Knödlein oder Nudeln/ oder was du zum

Regaliren haben wilst daraus; alsdann butze und klaube die Maurachen / seynd sie gedörret / so wirffs in warm Wasser / und lasse solche weich werden / trucks ein wenig aus / wirffs nachmahl in ein anders Wasser / und trucks wiederum aus / übersieds ein wenig mit ein wenig Wasser / oder klarer Erbs-Brühe / seigs mehrmahls ab / und behalte dise letztere Brühe auf / hernach nimm den Kopff sammt den Grad / hacks zu Stücklein / saltze und gewürtz es mit Pfeffer / Nägelein / auch Muscatblühe / wirffs mit gehackten Zwibel / und ein wenig Mehl in zimlich vil warmen Butter / laß ein wenig rösten / gib acht / daß solches nicht anbrinnet / kehrs etlichmahl um / giesse ein Erbs-Brühe / und die braune Brühe von denen Maurachen daran / laß es ein Weil sieden / und treibs durch / nimm die Maurachen / rösts mit wenig Pfeffer und Muscatblühe in Butter / schwings etlichmahl herum / mache mit gehacktem Zwibel ein Eingebrenntes / schütte Erbs-Brühe daran / seigs durch an die Maurachen / und sieds: Unterdessen nimm auch ausgelezte Krebs / richts mit den gemachten Knödlein oder Nudlen in ein Geschirr / giesse von der durchgetriebnen braunen Brühe ein wenig daran / thue ingleichen ein wenig Pfeffer / und klein geschnittnen Rosmarin darein / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf ein Glut / giesse von der durchgetribnen Brühe darauf / richte die Krebsen und Maurachen / sammt denen Knödlein oder Nudlen um und auf die Suppen nach deinem Gefallen / auch die Brühe von denen Krebs und Maurachen darüber / so ists fertig.

No. 33. Eine gelbe Suppen von Hechten auf Schwäbisch.

Nimm ein Hechten / löse das Brät herunter / saltze es / und hacks mit einem Stücklein Butter / Pfeffer / Muscatblühe / auch ein wenig Rosmarin gantz klein / mache Knödlein oder Würstlein / doch ohne geweichte Semmel / daraus /

aus / den Kopff sammt dem Grad hacke zu Stucken / saltz es ein wenig / und gewürtz solches auch mit ein wenig Pfeffer/ Imber / und Muscatblühe/ nimm ein Casserol oder meßingene Pfann / leg ein Stuck Butter / ein Lemoni-Blätlein / vil grob-geschnittnen Zwibel/ ein wenig Saffran / auch gantze Nägelein darein / giesse einen Theil weiß klaren Wein / und zwey biß drey Theil Wasser / oder Erbs-Brühe daran / laß es sieden / alsdann thu ein paar gebähte Schnitten / wie auch die zerschnittne Hechten-Köpff und Gräden / sammt dem Gewürtz darein / sieds noch einmahl auf / treibs durch/ und schaue daß solches nicht versaltzen sey/ists zu wenig/ so schütte ein wenig Erbs-Brühe daran/ sieds wiederum/ und thue die gemachte Knödlein darein / setz ein Schüssel mit gebähtem Brod auf ein Glut / giesse von der siedenden Brühe daran / laß es nachmals ein wenig zugedeckter stehen / umlege den Rannfft der Schüssel mit denen Knödlein / und gibe das übrige darüber/ schaue / daß sie nicht zu saur werden / trags warm auf.

No. 34. Grün mit Hechten und Körbel-Kraut.

Setz gute Erbs zu / nimm alsdann ein Stücklein Hechten/ zerhacks / saltz und gewürtz es mit wenig Pfeffer / Muscatblühe / Imber / gantze Nägelein / auch einem Stäm-lein Rosmarin / röstis mit grob geschnittnem Zwibel/ und einem Stäublein Mehl/ biß es ein wenig gelblecht wird / in Butter/ schütts zu denen Erben hinein / sieds mit einander / treibs hernach durch / nach disem nimme ein Hand voll schön geklaubtes Petersil- und Körbl-Kraut / wasche/ auch schwinge solches sauber aus / und hacks gantz klein / bestecke einen Zwibel mit Nägelein / röste ihn sammt dem gehackten Kraut in Butter / lege ein Lemoni-Blättlein darein / giesse von der durchgetribnen Brühe daran / röste auch das aufgeschnittne Brod mit klein gehackten Petersil in Butter / thu dasselbe in ein Schüssel / schütte von der durchgetribnen Brühe daran / nimm den gantzen Zwibel sammt

sammt dem Lemoni-Blättlein aus der grünen Brühe heraus/ richte sie auf die Suppen an / regaliers mit gebachnen Petersil/ und trags schön warmer zu Tisch.

No. 35. Ein Suppen mit gefüllten Hechten.

ERstlich mache mit Zwibel / Butter / Imber / Muscatblühe / Rosmarin / und einem Lorbeer-Blat / ein gute Erbs-Brühe / stecke einen Buschen dicker schön-gebutzter Petersil-Wurtzen darein / und sieds mit einander hüpsch weich / alsdann nimm die Petersil-Wurtzeln wieder gantzer heraus / treib das andere durch / schneid die Petersil-Wurtzeln zu langen Stucken / legs mit ein wenig Pfeffer / Butter / und Muscatblühe in ein Rein / giesse von der durchgetribnen Brühe daran / und lasse es also zugedeckter stehen / wann du nun anrichten wilst / so setz es wiederum auf ein Glut / auf daß selbe wohl warm werde. Unterdessen nimm einen Hechten nach Gefallen / löse das Brät herab / hacks mit Butter / geweichter Semmel / Muscatnuß / oder Blühe / etwas von Knoblauch und guten Kräuteren gantz klein / schlage ein paar Eyer daran / beliebts / so mache ein wenig Eingerührtes darunter / und kosts: Hernach saltze den Kopff sammt den Grad / bestreiche denselben mit Eyerklar / schlage das Gehäck wieder daran / auf daß die Grösse und Gestalt deß Fisches wieder hervor kommt / bereite einen Ring daraus / lege denselben in ein mit Butter bestrichnes Geschirr / setz auf ein Glut / und gibe unten und oben Glut / oder setz in einen warmen Bachofen / beliebts / kanst ihn auch mit Pinioli bestecken / bleibt dir von dem Gehäck etwas übrig / so bereite Knödlein oder Nudlen daraus / bachs / oder legs zu denen Petersil-Wurtzeln hinein / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / schütte von der durchgetribnen Erbsbrühe daran / lege den angeschlagnen Fisch in die Mitt / die Knödlein und Petersil-Wurtzeln darauf und herum / auch dieselbe Brühe darüber / trags alsdann schön warm auf. Also auch mit gefüllten Salat.

N°. 36. Ein Suppen von Hechten mit Selleri-Kraut.

ZUm ersten verfertige ein gute Erbsbrühe / nach disem nimm ein Hechtlein / löse das Brät herab / saltz / hacks / und mache Knödlein daraus / oder was dir zum Regaliren beliebt / von dem Kopff und Grad bereite auch mit dem zugehörigen Gewürtz und Zwibeln ein gut durchgetribne Suppen / das Selleri-Kraut aber butze / und wasche rein / schneids etwas grob / überbrühe es / seigs / und kühls ab / alsdann laß es wiederum abseigen / schwings mit einem von Nägelein besteckten Zwibel / einem Stäublein Meel / Pfeffer / auch Muscatblühe im Butter / schütte von der durchgetribnen Brühe daran / decks zu / sieds gemach / lege die gemachte Knödlein oder Nudlen darein / lasse dieselbe sieden / und röste das aufgeschnittne Brod mit klein gehackten Petersil in Butter / setz dasselbe in einer Schüssel auf ein Glut / giesse von der durchgetriebnen Suppen daran / richte das Kraut mit denen Knödlein schön zierlich herum / und darüber / hast was von Austern / Müscherlein / oder ausgelößten Krebsen / nimms auch darzu / und die Leber von denen Fischen lege allzeit oben darauf / so ists fertig. Also von Saurampfer und Körbl-Kraut.

N°. 37. Anderst mit Selleri-Wurtzeln.

NImm einen Hechten / löse das Brät herunter / zerhacke den Kopff sammt den Grad ein wenig / und wirff selben sammt einem Stuck Butter / Rosmarin / auch einem Lorbeerblatt zu denen zugesetzten Erbsen in den Hafen / gewürtz mit Imber / Muscatblühe / und gantzen Nägelein / brenns mit Zwibel schön gelb ein / sieds mit einander / treibs durch / machs nicht gar zu dick / und gilbs mit ein wenig Saffran / nimm auch die Selleri-Wurtzeln / butz selbe / schneids zu zwey oder vier Stucken / übersieds in Wasser / saltz es ein wenig / seigs / und kühls wiederum ab / legs sammt einem wenig Pfeffer in ein

Rein /

Rein/ thue ein Stücklein Butter darzu/ giesse von der durchgetriebnen Suppen daran/ und lasse solches gar an die statt sieden/ aus dem abgelößten Brät mache zwey Theil / einen Theil zu langen Strützlen / die du mit denen Selleri-Wurtzeln sieden kanst/ den anderen Theil aber zu Knödlein/ bache solche schön gelb aus heissem Schmaltz/ und nimms hernach schön warm mit denen grösten Stücklein von den gesottnen Selleri-Wurtzeln/ wann das Brod aufgesetzet/ und mit der durchgetribnen Brühe angeweicht ist/ Wechsel-weiß zum Regaliren/ die lange Strützlein lege Stern-weiß darauf/ die Selleri entzwischen/ und die Brühe darüber/ trags sodann warm auf.

№ 38. Ein andere gute Suppen von Hechten mit Predling.

Nimm die Predling/ butz und wasch sie sauber / schneids etwas klein bröckelt / die schönsten aber/ die auch nicht gar zu groß seynd/ lasse gantz / und behalts zum Regaliren/ saltz/ pfeffers/ und laß es ein Weil ligen/ rösts mit klein gehackten Zwibel/ und Petersil in Butter/ wanns nun genug geröstet seynd/ so klaube wiederum die Schönere zum Regaliren heraus/ legs in ein Reinlein/ und laß es vor dem Anrichten noch zugedeckter ein wenig dämpffen/ die klein geschnittne aber thue in einen Mörsel/ stoß es mit einem Stuck liecht gebachnen Hechten gar klein/ wirffs zu denen siedenden Erbsen in den Hafen/ lege ein wenig Imber/ Muscatblühe/ Rosmarin/ und einen mit Nägel besteckten Zwibel darein/ sieds mit einander/ treibs hernach durch ein härenes Sib/ leg noch ein Stuck Butter dazu/ und behalts warm/ ists gefällig/ so thue noch von einem andern Stücklein Hechten das Brät herab lösen/ hacken/ und Knödlein oder Würstlein daraus machen/ dise nimm alsdann mit denen Predlingen Wechsel-weiß zum Regaliren/ setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut/ giesse von der durchgetriebnen Brühe darüber/ richte die Regalia herum/ und

gibe die übrige Brühe auch daran/ biß es genug ist. Von andern Fischen kans ingleichem auf dise Weiß mit Predlingen gemachet werden/ absonderlich von Karpffen/ da nimmt man auch den Schweiß darzu/ nimm auch die Schwammen mit dem Gehäck gefüllet.

№ 39. Ein gute Reis-Suppen von Hechten mit Krebs auf ein andere Art.

ERstlich setz ein Handvoll schöne weisse Erbs mit ein wenig Petersil-Wurtzeln zu/ und laß es sieden/ nimm sodann einen Hechten/ löse das beste Brät herunter/ saltze/ und hacks mit einem Stücklein Butter/ Muscatnuß oder Blühe/ auch eingeweichter Semmel klein/ kosts/ mache Knödlein zum Regaliren daraus/ und wann du hernach anrichten wilst/ so bachs schön gelb aus heissem Schmaltz; Den Kopff und das übrige von dem Hechten schneide zu Stücklein/ und bachs ebenfalls doch ohne Meel aus gut heissem Schmaltz: Nimm auch etliche lebendige Krebsen/ schneid ihnen die Nasen ab/ thue die Gall heraus/ und bachs ingleichem mit denen Hechten/ nach disen stosse es in einem Mörsel zusammen/thu solches zu denen siedenden Erbsen in den Hafen/ lege einen mit Näglein bestecken Zwibel/ ein Stuck Butter/ auch Muscatblühe darzu/ laß es ferner sieden/ und treibs durch ein härenes Sib/ klaube/ und wasche den Reiß/ leg ein Stuck Butter in ein Rein/ thue den Reiß auch darzu/ giesse die durchgetriebne Brühe biß an das Dicke daran/ setz es auf eine Glut/ sieds/ schaue/ daß selbes recht im Saltz/ auch nicht zu dick werde/ bache die Knödlein schön gelb heraus/ richte den Reis an/ und gibe die Knödlein in der Mitten von einander geschnitten/ oder gantzer schön warm herum/ so ists fertig.

No. 40. Ein gute Krebs-Suppen mit gezopfften Hechten.

SEtz gute weisse Erbs mit ein wenig Imber / auch einem Lorbeerblatt zu / laß selbe wohl sieden / brenns hernach mit grob geschnittnen Zwiebel / und einem wenig Meel schön gelb ein / gewürtz mit Muscatblühe / auch einem Stämmlein Rosmarin / und sieds ferner / alsdann nimm etliche Stücklein frisch abgesottne Hechten / zopff dieselben aus / lege die abgezopffte Gräten sammt der Haut auch zu denen Erbsen in den Hafen / sieds noch eine Weil / und treibs durch / die abgezopfften Fisch aber thue mit einem Stücklein Butter / klein gehackten Petersil / ein wenig Rosmarin / Muscatblühe / auch einem mit Nägel besteckten Zwibel / oder Lemoni-Blättlein in ein Reinlein / giesse von der durchgetribnen Brühe daran / und setzs auf ein Glut / röst auch das aufgeschnittne Brod mit klein gehackten Petersil in Butter / thu es in einer Schüssel auffsetzen / schütte von der durchgetribnen Brühe darauf / den gezopfften Hechten darüber / und herum / regaliers mit halb geschnittnen Lemoni-Blättlein / und trags warm auf / oder nimm Presöllen von Hechten herum.

No. 41. Ein gute Suppen von dem Gedärm / Blater und Leber eines grossen Hechtens.

HAst grosse Hechten zu verkochen / so nimme den Darm sammt der Blater und Leber / schörpff es / und wasche den Darm / streiffe den inwendigen Schleim mit einem Messer sauber ab / säubere auch die Leber von der Gall / wasche alsdann die Blater / den Darm / und die Leber mit einander rein aus / übersiede es hernach in halb Eßig und halb Wasser / saltz / und seigs wiederum ab / lasse die Leber gantz / die Blater und den Darm aber schneide gar klein langlecht / jedoch nicht gar zu lang / sondern nur wie man sonsten ein subtiles Lünglein zu schneiden

pflegt / legs sammt einem mit Näglein besteckten Zwibel / klein gehackten Petersil/ und Rosmarin in ein Reinlein/ gewürtz es mit Pfeffer / auch Muscatblühe / mache mit oder ohne Wein ein schön gelbes Butter-Brühlein darein/ und saltz solches recht/ röste das aufgeschnittne Brod mit klein gehackten Petersil/ auch ein wenig Muscatblühe in Butter / legs in eine Schüssel / setz auf ein Glut / giesse ein gute Erbs-Brühe daran / richte das geschnittne Eingewayd mit einem Löffel schön herum / die Leber gantzer auf die Mitt / und gibe die übrige Suppen darüber/ trags also warm auf.

NB. Die Leber muß nicht lang mit dem geschnittnen Eingewayd sieden / sonst wird sie abgeschmack. Oder man röst sie auch subtil in Butter.

No. 42. Gute Hechten Knödlein / welche man auf die Nacht / oder auch zu Mittag für wenig Personen an statt der Suppen geben kan.

Nimm abgelößtes Brät von einem Hechten / saltz / und hacks klein / wann dasselbe nun schier genug klein ist/ so hacke auch sovil Butter / als das Brät an sich selbst ist / mit in Milch eingeweichte Semmel darunter/ doch daß du die Semmel nicht zu lang weichen lassest / sondern sobald dieselbe von der Milch durchzogen worden / must du sie geschwind wiederum ein wenig austrucken / und dazu brauchen/ gewürtz mit Muscatblühe / schlage ein oder zwey frische Eyer daran / hacks noch einmal unter einander / verkosts / rührs aber mit keinem Löffel unter einander / und mache kleine Knödlein daraus/ nimm eine Pfann mit ein wenig Butter / lasse ihn warm / jedoch nicht braun werden / wirff ein Stäublein Meel darein / wanns gelb wird / so giesse saubers Wasser zu/ als vil du bedarffst / thu solches aufsieden / saltzen / und damit es nicht schwartz werde / geschwind in ein saubere Rein schütten / setz hernach erstbesagte

Rein

Nein auf eine Glut / gewürtz mit ein wenig Muscatblühe / auch gar ein wenig Saffran / und sobald es siedet / lege die Knödlein hinein / decks zu / laß dieselbe sieden / und geschwind warmer vom Sud her in eine Schüssel / die Brühe auch darüber / so ists fertig / und sie seynd gut.

No. 43. Ein Gestossenes von Hechten.

NImm / wanns seyn kan / ein Stuck von einem grossen Hechten / dann es ist etwas röscher und bequemer zum Stossen / als von kleinen / doch muß man sich dißfalls der Gelegenheit bedienen / nachdem du viel vonnöthen hast / oder wie du ihn haben kanst / siede denselben schön blau ab / und wann er wohl gesotten ist / so lasse ihn wiederum erkalten / zopffe hernach solchen schön sauber von denen Gräten / thue die Haut davon / und stosse das abgezopffte in einem Mörsel gantz klein / nimm auch Semmel-Schmollen / nach der Menge des gestossenen Fischs / stoß es in frisches Wasser / trucks geschwind wiederum aus / und stosse solches ebenfalls darunter / und zwar dergestalten / daß sich alles durch ein härenes Sieb schön treiben lässet / mache in einer saubern Pfann einen Butter / sammt einem Stücklein gantzen Zwibel / einem Stäublein Meel / und ein wenig Muscatblühe warm / giesse geschwind heisses Wasser daran / daß selbes schön weiß bleibt / thue den Zwibel wieder hinweg / treibe hernach das Gestossene darmit durch / welches schön weiß / und in der Dicke / wie ein Gersten-Schleim seyn muß / laß es in einem saubern Reinlein stehen / biß daß mans verlangt / alsdann setz es auf eine Glut / machs warm / aber nicht siedend / und gibs zur Tafel / es dienet für vornehme Personen / auch für krancke und alte Leuth. Von Hausen / Lax / und andern grossen Fischen können auf alle vorhero beschriebene Weiß / wie von denen Karpffen und Hechten verstanden / allerhand Knödlein-Gehäck / auch Suppen gemacht und zugerichtet / jedoch allzeit davon ein Stücklein nach

Nothdurfft genommen werden. Etliche nehmen auch Milchram darunter.

No. 44. Eine Suppen von ausgezopfften Hechten mit Krebs/ und Petersil.

NImm einen ausgezopfften/ frischen Hecht/ sammt ausgelößten Krebs-Schweifflein/ thue es in ein Reinlein/ und behalte die Gräten und Haut/ die Krebs-Schaalen/ nachdem sie sauber gebutzt seyn/ werden klein gestossen/ hernach mit obgedachten Gräten/ grob-gehackten Zwibeln/ einem Stämmlein Rosmarin/ einem Stäublein Meel/ etlichen gantzen Näglein/ Pfeffer/ Imber und Muscatblühe im Butter geröstet/ eine gute klare mit Petersil gesottene Erbsbrühe daran gegossen/ eine Weil gesotten/ und durch ein härenes Sieb getrieben/ auch von solcher Brühe soviel als nöthig gemachet/ gewürtze die ausgelößte Krebs und Hechten ein wenig/ lege einen mit Näglein besteckten Zwibel/ ein Lemoni-Blättlein/ klein-geschnittenen Rosmarin/ Petersil/ und ein Bröcklein Butter darein/ schütte ein wenig von der durchgetriebenen Brühe daran/ setze eine Schüssel mit gebähten Schnitten auf eine Glut/ giesse vorgedachte durchgetriebene Brühe darauf/ laß es eine Weil zugedeckter stehen/ und wanns zum auftragen ist/ so richte die ausgezopffte Hecht sammt denen Krebs-Schweifflein schön zierlich herum und darüber/ regaliers nach deinem Gefallen/ und trags auf.

Das Dritte Capitel.

Von Krebs.

No. 45. Eine gefüllte Krebs-Suppen mit gefüllten Semmlen.

VOr das Erste nimm kleine / runde Semmel / soviel du um den Ranfft der Schüssel vonnöthen hast / desgleichen auch eine grosse runde Semmel / die du hernach im Anrichten auf die Mitt der Suppen legen must / reibe die auswendige / gelbe Rinden subtil herab / schneid oben ein rundes Plätzlein heraus / behalte dasselbige / und hohle die Semmel alle schön aus / jedoch halte Obacht / daß sie nicht brechen / schlage Eyer auf / saltze und klopffe sie wohl / ziehe die Semmel durch / und bache solche sammt den darzu gehörigen Plätzlein schön gelb aus gut heissem Schmaltz / bereite alsdann folgende Füll darein / röste Semel-Bröslein in rothen Krebs-Butter / und wann dises geschehen / so nimme die Bröslein / gehackte Krebs-Schweifflein / Pinioli, oder Pisdazi, rühr solches alles untereinander / fülle die Semmel darmit / hast etwas vom Fisch-Gehäck / brauchs auch darzu / schlag etliche Eyerdotter in ein Reinlein / giesse guten / süssen Milchram daran / saltz es ein wenig / reib auch eine Muscatnuß hinein / lege die gefüllte Semmel nebeneinander in ein Geschirr / schütte dieselben von dem angemachten Milchram voll an / thue das Deckelein darauf / und setze es vor dem Anrichten in einen warmen Ofen / unterdessen verfertige eine gut-gestossene / und durch ein härenes Sieb getriebene / rothe Krebs-Suppen / beobachte / daß du etwas von denen übrig-ausgelößten Krebs-Schweifflein hast / beynebens mache auch mit Milchram / Semmel / Muscatnuß / rothen Butter und Eyer kleine / gute Semmel-Knödlein / legs in siedende Brühe / und richts also an /

an/ thue gebähte Schnittlein in eine Schüssel/ giesse von obenbenannter Krebs-Brühe daran/ und laß eine Weil weichen/ alsdann richte die groß-gefüllte Semmel auf die Mitt/ die Knödlein/ sammt denen Krebs-Schweifflein herum/ die klein-gefüllte Semmel aber um den Ranfft/ habe auch einen warmen Krebs-Butter in Bereitschafft/ damit du im Anrichten die Semmel mit einem Bensel bestreichest/ und dieselbe schön roth auf den Tisch kommen: Will man aber die grosse Semmel in der Mitt nicht gern füllen/ so nimm ein dergleichen altgebachene/ reibe ebenfalls die auswendige gelbe Rinden herab/ schneid etliche Schnitt von oben biß unten darein/ aber nicht durchaus/ und dann auch wiederum über das Creutz/ also zwar/ daß die Semmel unten gantz/ oben aber gewürffelet aussiehet/ bachs/ und verfahre darmit/ wie oben gehört/ im Anrichten aber wird sie auch sammt den andern roth gefärbt/ und mit Krebs-Schweifflein voll angesteckt.

№ 46. Eine andere gefüllte Krebs-Suppen.

NImm schöne/ grosse Krebs/ und zwar soviel/ daß du vermeynest mit denen gefüllten Schaalen um den Ranfft der Schüssel zu bestehen/ siede solche auf allgemeine Art ab/ doch nicht gar zu lang/ dann sonsten sie nicht mehr so kräfftig seynd/ löse die Schweifflein heraus/ ziehe die Nasen gantzer herab/ thue die Gall davon/ und behalts zum Regalieren/ hernach nimm die Füß/ sammt denen Scheeren/ stoß es in einem Mörsel gantz klein/ und theils in drey Theil: Aus dem ersten bereite einen rothen Krebs-Butter/ aus dem andern einen Schotten/ aus dem dritten Theil aber eine gute/ rothe Krebs-Brühe/ vermischt mit gebähter Semmel und Erbsbrühe/ behalte die ausgelößte Schweifflein zuletzt auf die Suppen/ und mache aus dem rothen Butter auch Schotten folgende Füll/ als: Wann der Schotten gantz trucken abgesigen ist/ so röste neu-geriebene Semmel-Bröslein in dem rothen Butter/ siede

auch

auch etliche Eyer hart / hacke das Weisse aber nicht gar zu klein / und röste ingleichem ein wenig klein-gehackten Zwibel im Butter / schlage ein paar Eyer darein / saltz / und laß es ein wenig anziehen / als wie ein dünnes Eingerührtes / gewürtz solches mit gar ein wenig Pfeffer / Majoran / auch Muscatnuß / nimme alsdann die geröste Bröslein / den Schotten / das gehackte weisse Ey / und das Eingerührte alles untereinander / fülle die Krebs-Schaalen darmit / legs aufrecht nebeneinander in ein Geschirr / giesse ein wenig süssen Milchram daran / und setz es ein wenig vor dem Anrichten in einen warmen Ofen / oder gib unten und oben Glut / aus dem Taig / so dir im Füllen übrig verblieben / verfertige nach Gefallen Knödlein und Strützlein daraus / thue es ebenfalls in ein mit Butter bestrichenes Geschirr / schütte auch einen guten Milchram oder Brühe aber nicht viel daran / damit sie nicht verfahren / und setz dieselbe gleichergestalten in einen Ofen / oder machs mit Eyer und Semmel-Brosen etwas fester / und sieds in einer Brühe: Unterdessen giesse ingleichem ein klein wenig von obiger rothen Brühe an die ausgelößte Krebs-Schweifflein / und laß selbe also warm werden / setz die Schüssel mit gebähten Schnitten auf eine Glut / schütte ein wenig Brühe daran / auch wann das gebähte Brod ein wenig geweichet ist / so nimme die gefüllten Krebs / lege sie um den Rannft der Schüssel / spicke dieselben zusammt denen Strützlein mit langlecht-geschnittenen Mandeln / oder Pisdazi, richte die Knödlein auf die Mitt / die Strützlein Sternweiß herum / und die Schweifflein entzwischen / hast was von Pisdazi oder Pinioli, steue es darauf / und trags fort / mercke auch / daß im Fall du keinen warmen Ofen / oder nicht viel Glut hast / so kanst die gefüllten Krebs / Strützlein und Knödlein gleich vor dem Anrichten aus heissem Schmaltz bachen.

No. 47. Eine Krebs-Suppen mit gefülltem Köhl und Maurachen.

NImm Krebs / soviel du vonnöthen hast / siehs ab / und scheele die Schweifflein heraus / stosse die Scheeren sammt denen Füssen / auch saubern Schaalen in einem Mörsel gantz klein / theils in zwey Theil: Aus dem ersten verfertige ein gute rothe Brühe / aus dem andern aber einen rothen Butter / und mit disem rothen Butter mache von Eyern und Milchram ein gutes Eingerührtes / nimme auch darunter in Milchram / doch nicht gar zu naß / geweichte Semmel / hacks sammt ein wenig Petersilkraut untereinander / gewürtz mit Muscatnuß / und gibe acht daß dise Füll recht in der Dicke / Butter / auch Saltz seye / sodann nimm schön gelbe Köhl-Häuptlein / butze und werffe sie in ein frisches Wasser / hernach wieder in ein siedendes / als in welches zuvor ein wenig Saltz / auch etlich gescheelte Knoblauch-Zähen müssen gethan werden / im Fall nun der Köhl ein wenig weich / so seige und kühle ihn ab / trucke denselben ein wenig aus / fülle solchen mit obiger Füll / giesse ein wenig heissen Butter / sammt einem gantzen Zwibel in ein Geschirr / und lege den Köhl mit ein wenig Pfeffer / rothen Butter / und einer guten Erbsbrühe darein / hast eine übrige Füll / mach gebachene Knödlein oder Strützlein daraus / die Maurachen aber richte mit einem Brühlein auf solche Weiß / wie du vielmals hierinn finden wirst / zu / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / schütte ein wenig Brühe daran / und lasse selbes weichen / thue den Köhl / ein Stuck nach dem andern / auf einen Teller / schneid denselben zu Spalten / lege ihn um den Ranfft der Schüssel / wie auch sechs oder achte Sternweiß auf die Suppen / deßgleichen die Maurachen / Strützlein oder Knödlein schön untermischter darauf / gib noch etwas von der rothen Brühe daran / und die Krebs-Schweifflein ebenfalls darüber / wanns beliebt / kanst

du die gebachene Knödlein mit denen gerösten Maurachen in einem Geschirr / worinn zuvor ein wenig süsser Milchram / ein geschelter mit Näglein besteckter Zwibel / auch Butter / und Gewürtz gelegt werden / aufsieden lassen / ein Farb mit rothem Butter geben / und sodann / wie gedacht / anrichten.

No. 48. Anderst / mit Selleri und Petersil.

Nimm gesottene Krebs / löse die Schweifflein aus / stosse die guten Schaalen abermalen gantz klein / mach daraus einen rothen Butter / und gute rothe Erbsbrühe / welche mit Butter / Zwibel / Rosmarin auch Muscatblühe zubereitet seyn soll / hernach nimm die Selleri-Wurtzeln / und das schönste gelbe Kraut / jedes besonder / butze es / und schneid die schönsten Wurtzeln zu dicken Blatten oder Spalten / und brauchs mit denen ausgelößten Krebsen wechsel-weiß um den Ranfft der Schüssel / die andern Wurtzeln schneide gewürfflet / das gelbe Kraut auch doch nicht gar zu klein / alsdann überbrühe ein Stuck nach dem andern in siedend-gesaltznem Wasser / deßgleichen auch die grossen Petersil-Wurtzeln / von welchem die grossen dicke Stuck Finger-lang / die dünne aber gantz kurtz geschnitten werden / leg ein jedes besonder in ein Reinlein / und zwar die klein-geschnittene schön gelb aus dem Schmaltz gebachner / die grossen aber weiß / hernach verfertige an die gebachene eine rothe / an die grosse Stuck eine weisse oder gelbe / und an das Kraut mit genugsamen Saltz / Butter und Gewürtz eine gute Butter-Brühe / lasse solche an die statt sieden / röste das aufgeschnittene Brod mit klein-gehacktem Petersil in gutem Butter / giesse von der rothen Brühe ein wenig daran / richte die grossen Selleri-Stuck mit denen Krebsen wechsel-weiß um den Ranfft / das Kräutlein auf die Mitt / die lange Stuck Sternweiß herum / theile die klein-geschnittene ein / und gibe die Krebs-Schweifflein in die Mitt der Suppen auf das Grüne / damit die grossen Stuck weiß / die andern aber roth

und grün bleibet/ es ist auch so gar nicht nöthig / daß man Selleri und Petersil zugleich hab / denn ein Theil leichtlich unterlassen werden kan.

N°. 49. Auf eine andere Art mit grün-ausgelößten Erbsen.

NImm ausgelößte Erbsen/ und richte dieselben mit Butter/ Pfeffer / auch klein-gehackten Petersil auf allgemeine Art an die statt zu / beliebts / kan man es auch ein wenig schön gelb einbrennen / wie nicht weniger klein-würfflet geschnitten weisses Brod / mit klein-zerhacktem Petersil im Butter rösten / und vor dem Anrichten fertig halten: Unterdessen nimm Krebs/ soviel du wilt / sied dieselben ab / löse die Schweifflein heraus/ stosse was an Scheeren und Schaalen gut ist / gantz klein / mache aus dem halben Theil derselben eine gute Krebs-Brühe/aus dem übrigen aber einen rothen Butter / nimm klein-gehackten Zwibel / schwinge solchen in ein wenig andern Butter / schlage ein Ey darein / und thue auch in Milchram geweichte Semmel darzu/ rühre den rothen Butter mit einem oder mehr Eyerdottern/ auch Muscatnuß daran / und verfertige aus disem Taig etwas um die Schüssel zum Regalieren/endlichen setz die regalierte Schüssel auf eine Glut/ lege die Helffte von denen Bröcklein/ so du bereitet hast/ in die Schüssel/giesse die wenige Krebs-Brühe daran/sodañ auch die zugerichten Erbsen / sammt denen übrigen Bröcklein/ und ausgelößten Krebs-Schweifflein darauf / so ists fertig/ trags schön warmer zur Tafel.

N°. 50. Eine gebähte oder geröste Krebs-Suppen.

ERstlich nimm die Krebs lebendig / schneide ihnen die Nasen sammt der Gall vornen hinweg / und stosse selbe gleich also in einem Mörsel / alsdann röste Zwibel in einem guten Theil Butter / und wirff die gestossene Krebs sammt ein wenig

wenig frischen Rosmarin auch Petersil hinein / saltz und gewürtz es wohl mit Muscatblühe / und ein wenig Pfeffer / lasse auch ein obere Rinden von einer Semmel mitrösten / giesse Anfangs ein Tröpfflein Wein / oder Milchram / und folgends Erbsbrühe daran / treibs durch ein härenes Sieb / richte gebähtes / oder in Butter gerösties Brod in ein Schüssel / schütte von diser Brühe darauf / lasse es wohl anschwellen / und trags warmer zu Tisch.

No. 51. Anderst mit geschnittenen Spargel oder Petersil.

NJmm Spargel / schneid denselben vornen her / so weit er weich ist / Bröcklein weiß / biß du genug hast / hernach überbrühe ihn ein wenig / und mache mit Butter / auch Muscatnuß ein gutes Brühelein daran / nimm auch abgesottne Krebs / löse dieselben aus / behalte die Schweifflein / und bereite aus denen Schaalen ein gute rothe Brühe / leg gebähte Schnitten in ein Schüssel / setz es auf eine Glut / giesse von der Krebs-Brühe daran / alsdann nimme einen ordinari lang und ind gebrühten Spargel / binde etwann drey und drey zusammen / ziehs durch ein Salbey-Teigel / bachs aus heissem Schmaltz / und legs um den Ranfft der Schüssel / richte den geschnittnen Spargel mit denen Krebs-Schweifflein oben darauf / und wer gern will kan die Spargel im Anrichten fricassiren / auch zugleich mit rothem Butter färben / trags also warm auf.

No. 52. Anderst mit Hopffen gemischt.

NAchdem der Hopffen sauber geklaubt / gewaschen / ein wenig überbrühet / wieder abgesigen / und ein wenig abgekühlt worden / so mache ein gutes Butter-Brühlein daran / wie oben bey denen Sparglen verstanden / alsdann nimm Krebs / sieds ab / und löse die Schweifflein aus / von denen Schaalen verfertige ein rothe Brühe / und ein wenig Krebs-

Taig / bereite aus solchem etwas zum Regaliren / setz die Schüssel mit gebähten Schnitten auf ein Glut / giesse von der Erbsbrühe daran / und den Hopffen sammt den Krebs-Schweifflein darauf / so istis fertig.

No. 53. Ein andere von Krebsen mit ausgelößten Schweifflein / Knödlein / und Strützlen.

Nimm abgesottne Krebs / löse die Schweiffel aus / bereite aus denen Schaalen eines Theils ein gute rothe Krebs-Brühe / und aus dem anderen Theil einen rothen Krebs-Taig / von disem Krebs-Taig aber Knödlein und Strützel / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse von der rothen Brühe daran / gibe die Knödlein und Schweiffel oben darauf / und regaliers mit denen Strützlen.

No. 45. Anderst von Krebs.

Nimm gesottne Krebs / löse dieselbige aus / und mache aus denen Schaalen ein kleines Schöttlein / wie auch ein rothe Brühe / röste ein wenig Semmel-Bröselein im Butter / rühre das Schöttlein mit ein wenig Muscatnuß darein / und verfertige daraus eine Füll / wie zu denen Reföllen / welche du hernach kanst sieden / oder bachen / und um den Rand der Schüssel legen / giesse die Suppen über gebähtes Brod / und richt die Schweifflein darauf / so istis fertig.

Wilt du es kräfftiger haben / so treibe die rothe Brühe mit gestossenen Mandeln und süssen Milchram durch ein Tuch.

Das Vierdte Capitel.

Von Müschelen.

N°. 55. Eine gute Müschelein Suppen.

NJmm die Müschelein / nachdem du der Suppen viel machen wilst / löse dieselben aus den Schaalen / wärme Butter oder Oel / wirff die ausgelößte Müschelein / sammt klein geschnittnen Petersil / auch anderen guten Kräuteren darein / wanns gefällig / kan auch klein geschnittner Zwibel oder Knoblauch darzu gethan werden / laß solches mit einander rösten / giesse ein wenig von der schon zuvor gut verfertigten Erbs-Brühe daran / gewürtz es mit Pfeffer / Muscatblühe / und ein wenig Imber / lege ein Blättlein von einem guten Lemoni / oder einen mit Nägelein besteckten Zwibel darein / wann man also bald anrichten will / so setzt mans wieder auf eine Glut; Unterdessen richt gebähtes Brod in eine Schüssel / setz ein wenig vor dem Anrichten auf eine Glut-Pfannen / giesse von guter Erbs-Brühe so viel daran / daß das Brod davon wohl weich werde / decks zu / und laß es eine Weil stehen / nimme im Anrichten die grösten Schaalen der ausgelößten Müschelein / wann sie schön sauber seyn / um den Rannfft der Schüssel / fülle aus der Suppen die grossen Müschelein gleich denen Austern ein / die übrigen richte sammt der Brühe / darinn sie gesotten seyn / schön auf der Suppen herum / und trags schön warmer zu Tisch. So es beliebt / kan man gleich Anfangs die gröste Müschelein darvon klauben / und zwar so viel / als deren zum Regalieren vonnöthen seyn / hernach eröffnen / gleich denen Austern mit Butter oder Oel zurichten / und ferners die andere zur Suppen mit Butter besonders sieden. Und im Anrichten mit einem jus von Fischen / oder mit einer Dotter-Brühe verfertigen.

No. 56. Ein andere Suppen von Müschelein / mit Austern / und Brät von Fischen.

NImm die Müschelein und Austren / löse sie aus / und richte dieselbigen zu wie erst in vorstehenden Blatt gesagt worden / hast etwann zu wenig Austern / und Müschelein / so nimm frisches Brät von einem Hechten oder Karpffen / hack dasselbige mit Saltz / Pfeffer / und Muscatblühe so vil vonnöthen gantz klein / röstS in warmem Butter biß solches zusammen geht / rührs nicht viel um / sondern stopffs nur / oder kehrs gantzer um / wann nun solches erhartet / so thu es wiederum heraus auf einen Teller / und theils in zwey Stuck / das erste nimm und hacks noch einmal gantz klein zu einer Füll in überschlagne Kräpfflein / so hernach aus heissem Schmaltz gebachen werden zum Regaliren; Der andere halbe Theil des Gehäcks wird Bröcklein-weiß klein geschnitten / nachmals in Butter geröst / und zu denen ausgelößten Müschelein gemischet / wann es zum Anrichten kommt / so wird die Schüssel mit gebähtem Brod von guter Erbsbrühe eingeweichter auf eine Glut gesetzet / und ein Weil zugedeckter stehen gelassen / endlichen die Müschelein sammt der Brühe und Bröcklein darauf gegeben / und mit denen Kräpfflein regaliert / dem es beliebt / der kan auch zu denen Müschelein ein Löffel voll Wein gebrauchen.

No. 57. Eine Suppen von Müschelein mit Schnecken.

SJed die Schnecken / ziehs heraus / butz dieselbe / behalte die schönsten auf / und füllS hernach in die gröste Schaalen der Müschelein / die Müschelein aber mache also / löse dieselbe aus / thue es in ein Reinlein sammt der Brühe / welche sie in sich haben / behalte darvon die grösten Schaalen zum Regaliren / die schlechtere Schnecken zerschneid ein wenig / und thue es mit zugehörigem Gewürtz / Saltz und Kräutlein / als Rosmarin und Petersil / auch wanns beliebt ein wenig gar klein geschnit-

schnittnen Zwibel oder Knoblauch / zu denen Müschelein / mit einem Stäublein Meel in heissem Butter ein wenig geröstet worden / zu denen Müschelein / giesse eine gute Erbsbrühe daran / lege einen mit Näglein besteckten Zwibel / ein gutes Lemoni-Blättlein / auch noch ein Stücklein frischen Butter darein / kosts / und stells / biß es bald zum Anrichten ist / zugedeckter auf ein Seiten / alsdann setz solches auf ein Glütlein / thue die grossen Schnecken in ein anders Reinlein / wie auch Gewürtz / Butter / und etwas von der Müschelein-Brühe daran / richte hernach also an / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf ein Glut-Pfannen / schütte gute Erbsbrühe darauf / laß es ein Weil zugedeckter stehen / nimm nach disem die eingemachte Müschelein mit denen Schnecken / richts auf die Suppen herum / lege die aufgehebte Schaalen um den Ranfft der Schüssel / gibe mit einem Löffel die grosse Schnecken sammt ihrer Brühe darein / und trags warm zu Tisch.

№ 58. Ein andere Müschelein-Suppen mit Schnecken.

Klöse die Müschelein aus in ein Reinlein / und weilen dieselbe / wanns frisch seynd / Wasser in sich haben / so seige es in ein anderes Geschirr / weiche ein Stücklein Semmel-Schmollen darein / klaube auch die grosse Schaalen der Müschelein darvon / und behalts / nimm hernach gebutzte Schnecken / thue die schönste zu denen Müschelein / und machs ebenfalls ein mit Butter / Gewürtz / auch anderem allen / wie vorgedacht / die schlechten Schnecken aber hacke mit etlichen Müschelein gar klein / nimm etwas darvon auf die Seiten / das andere thue in ein Geschirr / und verfertigs mit Butter / Pfeffer / Rosmarin / ein wenig klein gehackten Petersil / auch Erbsbrühe / lasse dises nach solchem ein Weil stehen / hacke ein wenig Zwibel / und Petersil gantz klein / mache darmit / sammt einem oder zwey Eyeren / nachdem du vil bedarffst / ein Eingerührtes daraus / nimm alsdann das übrige Gehäck / die ein-

geweichte Semmel / und das Eingerührte/ sammt noch einem frischen Butter / auch einem Ey / hacks alles unter einander / gewürtz mit ein wenig Pfeffer und Muscatnuß / bestreiche ein Geschirrlein mit Butter / mache aus disen Taig Knödlein / oder was dir beliebt / doch in der Grösse wie Müschel-Schaalen / wanns nun Zeit zum Anrichten ist / so setz es auf / und gibe oben und unten Glut / sie seynd gleich fertig/ im Fall auch die andern zwey Reinlein aufgesetzet seyn / so setze die Schüssel mit dem gebähten Brod ebenfahls auf ein Glut / giesse gute Erbsbrühe daran / die Müschelein sammt denen Schnecken auf die Suppen herum/ richte die Müschel-Schaalen mit den gebachnen Knödlein Wechsel-weiß um den Ranfft der Schüssel/ fülle das Gehäck mit einen Löffel in die Schaalen / und theile das übrig verblibene Gehäck / wie auch Knödlein vollends gar auf die Suppen / trags alsdann warm auf.

№ 59. Eine gute Müschelein-Suppen von Karpffen-Milch / und Austern.

HAst du Karpffen zu verkochen/ so behalte die Milch darvon zu der Suppen / sied solche zuvor in halb Eßig und halb Wasser oder Wein / doch daß es gesaltzen seye/ und seigs ab / nimm hernach Müschelein oder Austern / löse dieselbigen aus in ein Reinlein / und richte sie mit Gewürtz/ Butter / Rosmarin / Petersil / guten Lemoni-Blättlein / auch guter Erbsbrühe / wie schon offt gemeldet worden / zu / schneide die Karpffen-Milch zu Stücklein / bereits gleich mit denen Müscherlein sammt einem guten Lemoni-Blättlein/ auch einem Löffel voll Wein in einer Brühe / und wanns zum Anrichten kommt / so setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse ein gute Erbsbrühe daran / decks ein Weil zu / alsdann nimm die schönsten Schaalen / legs um den Ranfft der Schüssel / thue die grösten Bröcklein der Milch aus der Suppen / richts in die Schaalen / sprenge ein wenig klein geribnes Brod darüber / schütte

schütte mit einem Löffel überall einen warmen Butter darauf/und gibe die eingemachte Milch auch Müschelein sammt der Suppen auch oben herum. Hast weisse dürre Schwämm / die man sonst Däubling nennet / können selbige / nachdem sie überbrühet/wieder abgesigen / und darzu eingemacht werden / sammt der Milch / jedoch mit ein wenig mehr Pfeffer.

No. 60. Anderst von Müschelein mit weissen Schwammen/ Peltzling oder Däubling / Austern und Krebs.

Nimm dürre Däubling / oder weisse Schwämm / überbrühe es / seigs ab/ rösts mit klein-gehacktem Zwibel/ gar ein wenig Meel / auch wohl Pfeffer und Muscatnuß / oder Blühe/ in heissem Butter / giesse süssen Milchram daran/ wirffe zimlich viel klein geschnittnes Petersil-Kraut/ sammt ein wenig geschnittnen Rosmarin darein / gehet der Milchram ab/ so nimme ein klare Erbsbrühe / laß es einsieden biß dicklecht wird / trucke auf die letzt einen Lemoni-Safft darauf / und kosts wie es im Saltz ist / hast ausgelößte Austern / Müschelein / Krebs / oder abgesottne Karpffen-Milch / thue solches auf die letzt zu denen Schwammen hinein / lasse selbes noch einen Sud thun / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf die Glut-Pfannen / schütte nachmals ein gute Erbsbrühe daran / sprenge ein wenig klein-gehacktes Petersil-Kraut darauf / laß es ein Weil stehen / hernach wanns Zeit ist / so richte die Schwämm/ sammt denen Austern / Müschelein / auch ausgelößten Krebsen auf die Suppen / theils aus / und regaliers nach deinem Gefallen / trags alsdann warm auf. Beliebts / so mach ein jus von Fischen darzu.

No. 61. Ein andere Müschelein-Suppen mit Selleri-Kraut.

NImm das gelbe Hertz-Kraut von etlichen Selleren/ schneids mit ein wenig Knoblauch / Peterſil / und wenig Rosmarin klein / hernach nimm auch das grobe grüne Kraut sammt der Wurtzel / butz das gröbist und faule davon / wasche dasselbige / schneids etwas grob / überbrühe es / seigs ab / legs mit einem von Nägelein besteckten Zwibel in ein Reinlein / gewürtze es mit Pfeffer / auch Muscatblühe / röstS alsdann sammt ein wenig Meel in Butter / giesse ein Erbs-Brühe daran / und lasse solches ein Weil zugedeckter sieden: Unterdessen nimm die Müschelein gantzer / und löse sie nicht aus/ sondern klaube / und wasche nur das Unreine sauber darvon / wirff dieselben sodann mit dem obbesagten klein geschnittnen Kräutlein / und Knoblauch in ein gut heisses Baum-Oel / schwings etlichmal herüber mit Erbsbrühe / Wein und Butter / und laß es zugedeckter ein Weil dämpffen / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / giesse ein wenig Erbsbrühe daran / auch ein wenig Brühe von denen Müschelein darüber / und decks noch ein wenig zu / zuletzt richte die eingemachte Selleri sammt dem Kraut schön oben her / die Müschelein aber lege mit einem Löffel um den Ranfft der Schüssel / und theile dieselbige Brühe mit Eyer-Dotter auf die gantze Suppen herum / trags warm auf / so ist es fertig. Also machens die Welschen. Etliche streuen auch Parmisan-Käß darüber.

Das Fünffte Capitel.

Von allerhand Suppen insgemein.

No. 62. Eine weisse Suppen von Bräten / so zuvor gebraten / wieder erkaltet / oder übrig verblieben seyn.

Mach erstlich eine gute liecht-gelbe nicht gar zu dicke Butter-Brühe / gewürtz wohl mit Muscatblühe / und ein wenig Pfeffer / gilbs / lege einen mit Näglein bestecksten Zwibel darein / und brauchs hernach an statt der Erbs-Brühe / löse auch das schöne / weisse Brät von dem gebratenen Fisch aus / doch daß er nicht über Nacht alt seye / und theile das ausgelößte Brät in drey Theil / den ersten Theil zopffe gantz zu gleichen Bröcklein / legs in ein Reinlein / richts sammt einem gantzen mit Näglein bestecken Zwiebel / ein wenig Pfeffer / Muscatblühe / Rosmarin / einem Lemoni-Blättlein / ein wenig von der Butter-Brühe / und noch einem Bröcklein Butter gleich einem gezopfften Hechten zu / und setz solches eine Weil auf die Seiten ; Den andern Theil hacke ein wenig / oder zopffe selben gantz klein / richte ihn mit obbemeldtem Gewürtz / Butter / Lemoni / auch Petersil zu / mische Pinioli darunter / und füllts in kleine Pastetlein zum Regalieren ; Den dritten Theil aber hacke mit ein wenig Eingerührtey / welches von Milchram / Eyer / kleingehackten Zwibel / Butter und Petersil gemachet seyn soll / gantz klein / nimme auch ein wenig Semmel-Schmollen darunter / gewürtz mit ein wenig Pfeffer und Muscatnus / bereite eines kleinen Fingers-dick lange Strützlein daraus / nachdem die Schüssel groß ist / bestreiche ein sauberes Geschirr mit Butter / lege die Strützlein darein / gib unten und oben Glut / sie seyn geschwind fertig / dann / wann mans zu frühe auffe-

tzet / so verderbens / oder man kan auch ein wenig Milch-ram daran giessen ; Unterdessen nimm Semmel-Schnitten / röstis mit ein wenig Muscatnuß schön liecht-gelb in Butter / setze die Schüssel damit auf eine Glut / giesse von der Butter-Brühe ein wenig daran / und lasse solches zugedeckter weichen / wann nun die Schnitten genugsam weich seyn / so schütte noch ein wenig Brühe daran / richte den gezopfften Fisch wohl warm sammt der Brühe oben herum / die gebachene Strützlein Stern-weiß darauf / und regaliers mit denen schön warmen Pastetlein / streue gehackte Pisdazi , oder eine Handvoll Pinioli darüber / und trags warm zu Tisch. So es beliebt / kan man den gezopfften Fisch im Anrichten fricassiren / und die Strützlein mit Pinioli bestecken. Auf dise Weiß macht mans auch von gezopfften Hechten / frischen Lax / Sälmling / Huchen / und Forellen / sie seyn gut / wann man frischen Butter hat / und recht darmit umgehet / habs in Fall der Noth für einen Cardinal gemacht. Wer will / der macht eine gefüllte Semmel / oder kleinen Pulpedon in die Mitt.

No. 63. Eine Suppen von Aeschen.

Nimm die Aesch / machs auf / thue die Gall sammt den Mägen heraus / und im Fall der Fisch groß ist / so butze den Magen sauber / und brauche denselben mit dem andern Eingeweyd / ziehe die Haut dem Fisch ab / das wenige Brät saltz und hacke mit geweichter Semmel / Butter / ein wenig Pfeffer / Muscatnuß oder Blühe / und Eyer / alles nach Nothdurfft gantz klein / mache Knödlein / gleich denen Hüner-Knödlein daraus / alsdann nimm auch den Grat / sammt dem Kopff und Haut / mit noch mehr Fisch / röste es mit grob-geschnittenen Zwibel / ein paar Lorbeer / Rosmarin / Pfeffer / Näglein und Muscatblühe schön gelb in Butter / giesse eine gute Butter- oder Erbsbrühe daran / ist es

aber in der Eil/ daß man kein Erbsbrühe hätte/ so röste mit denen Fischen/ die obere Rinden von Semmel / und nimm an statt der Erbsbrühe Wasser / absonderlich / weilen nicht ein jeder gern von Erbsbrühe isset / laß es miteinander sieden/ treibs hernach durch ein härenes Sieblein oder Tuch / und machs recht in Saltz und Gewürtz / setz dise Brühe wieder auf eine Glut / schlage / wanns anfangt zu sieden / die angemachte Knödlein hinein / sie seyn gleich fertig / währendem disen röste mit ein wenig Petersil ein aufgeschnitten-weisses Brod in Butter / thue es in die Suppen-Schüssel / setz auf eine Glut / giesse von der besten Brühe daran / gibe die Knödlein darauf / regaliers mit Taig-Gebachenen / so gut du kanst / und trags auf.

№ 64. Anderst.

WAnn es für eine Person gehört / die etwa nicht gern von Knödlein-Taig isset / so macht man aus dem abgelößten Brät ein gutes Gehäcklein / also: Nimm das abgelößte Brät auf ein Brett / saltz / und hack es also frisch ohne Brod und Eyer / rösts mit einem gantzen Zwibel in Butter / gewürtz mit ein wenig Pfeffer und Muscatblühe / hacks noch einmal gar klein / und mache im übrigen die Suppen gleich der obigen / im Anrichten gib das Gehäck oben darauf / und trags auf. Dise kan im Anrichten mit Eyerdotter angemachet werden.

№ 65. Eine Suppen von Schrätzen oder Perstlingen.

DIse wird auch gemacht / gleichwie die von Aeschen / allein wann die Fisch klein / und etwa zu der Zeit / da sie voll Rogen seyn / wird derselbige / nachdem er abgesotten / und in einer guten Brühe verfertiget worden / an statt der Knödlein auf die Suppen gegeben.

No. 66. Eine gute Suppen von Schrätzen-Rogen.

HAst du Schrätzen zum Bachen / und ist zu der Zeit / da sie voll Rogen seyn / so nimm den Rogen / sied denselben in Saltzwasser / oder Wein und Wasser / auch Eßig/ seige ihn nach disem wiederum ab / lege solchen in ein Reinlein/und bereite denselbigen / wie man sonsten pflegt die Brüßlein einzumachen / verfertige auch mit Zwibel / Rosmarin / Muscatblühe / Butter und Petersil eine gute Erbs-Suppen / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / lasse die Schnitten weichen / richte die Suppen an / und den eingemachten Rogen darüber. Beliebts / so nimm ein paar Stücklein von denen Bach-Fischen / wirffs vor dem Durchtreiben zu denen Erbsen in den Hafen / und laß selbe mitsieden / alsdann durch ein Tuch oder Sieblein getrieben.

No. 67. Eine Suppen von gedämpfften Fröschen.

NImm schöne abgezogene / uud schön ausgewaschene Frösch/ klaub den mehrern Theil und Gröste davon / stutze die lange Beinlein oder letzte Gliedlein von denen Schenckeln herab / lasse die Schenckel beysammen / oder zerschneids wie du wilst / legs in ein Geschirr / saltz selbe ein wenig ein / gewürtz mit Pfeffer / wirff ein oder zwey zertruckte Knoblauch-Zähen darzu / damit sie ein wenig den Geschmack davon bekommen / schwings über einander / und laß es eine Weil stehen: Unterdessen nimm auch die schlechtere Frösch / sammt denen abgestutzten Beinlein / saltz auch ein wenig ein / und gewürtz ebenfalls mit Pfeffer / auch Muscatnuß oder Blühe/ röstS hernach mit Zwibel / Rosmarin / und ein wenig Petersil-Kraut in Butter / oder in einem guten heissen Schmaltz / laß selbe mit einem paar Semmel-Schnitten eine Weil rösten / giesse nach solchem eine gute weisse Erbsbrühe daran / auch so es beliebt einen Löffel-voll Wein / und sieds also miteinander/

sodann

sodann gilbs ein wenig / und treibs durch ein härenes Sieblein oder Tuch: Hernach nimm auch den andern Theil der eingesaltzten Frösch / legs auf ein sauberes Tuch / auf daß sie ein wenig abtrücknen / thue den Knoblauch davon / hingegen einen mit Näglein besteckten Zwibel darzu / ein wenig Muscatblühe / Pfeffer / klein-geschnittnen Rosmarin / und Petersil darzu / wirffs in warmen Butter / oder ein wenig heiß Schmaltz / jedoch daß es nicht schwartz werde / schwings auf einer guten Glut etlichmal herüber / und decks zu / sie geben schon von sich selbsten Brühe / laß es also eine Weil dämpffen / aber nicht gar zu lang / sonsten fällt das Fleisch von denen Beinern / setz die Schüssel mit gebähten Schnitten auf eine Glut / giesse von der obig-durchgetriebenen Brühe daran / decks zu / und laß es eine Weil stehen / deck dieselbe wiederum auf / schütte noch ein wenig Brühe daran / gilb die gedämpffte Frösch ein wenig / richts schön um die Suppen herum / und gibe die Brühe darüber / habe acht / daß alles recht im Saltz seye / und trags warm auf / sie sind gut.

№ 68. Auf eine andere Weiß von Fröschen.

MAn nimmt ebenfalls schön saubere Frösch / klaubt die schönsten wieder davon / und stutzts / als wie vor gemeldet worden / hernach saltze sie ein / und laß dieselben wieder stehen / nach solchem saltze auch die andern ein / trückne es ab / schwings ein wenig mit Meel / und bachs schön gelb aus heissem Schmaltz / wann dises geschehen / so stosse sie mit einer gebähten Schnitten in einem Mörsel gantz klein / giesse ein mit Petersil gesottene gute Erbsbrühe daran / lege einen mit Näglein besteckten Zwibel / ein wenig Pfeffer / auch Muscatblühe / sammt einem Stäudlein Rosmarin darein / sieds miteinander / und treibs durch ein härenes Sieblein / ist es zu wenig fett / so thue noch ein Stücklein Butter darein / und laß es hernach biß zum Anrichten wiederum siedend werden / setz alsdann eine Schüssel mit gebähten Schnitten auf / giesse

von obiger Brühe darüber / sprenge klein-gehackten Peterſil darauf / decks zu / und laß ſieden / bache auch die andern Frösch schön gelb heraus / deck die Suppen wieder auf / schütte noch von beſagter Brühe / ſoviel nöthig / darüber / und die gebachene Frösch ſchön warm herum gelegt.

No. 69. Eine Suppen von Schleien mit Reiß.

ERſtlich nimm ein oder mehr Schleien / nachdem du der Suppen viel machen wilſt / eröffne es / thue die Gall heraus / löſe das beſte Brät ein wenig herab / und legs auf einem Teller auf die Seiten / das übrig zerhacke zu Stücklein / gewürtz mit Pfeffer / Muſcatblühe / gantze Näglein / Rosmarin / und ein wenig Peterſil / alsdann ſchneide zimlich viel Zwibel gantz grob / ſetz in einer Pfann oder Caſſerol ein gutes Stuck Butter auf eine Glut / wann nun derſelbe anfangen will gelblecht zu werden / ſo wirff den geſchnittenen Zwibel darein / ſchwing denſelben / biß er ein wenig gelb wird / etlichmal herüber / lege ein Stücklein Semmel / ſammt den zerhackten Schleien / auch aller Zugehör hinein / laß es noch eine Weil röſten / aber auf einer zimlich ſtarcken Glut / ſonſten geben die Schleien gleich Brühe / gib acht daß ſie nicht anbrennen / gieſſe eine klare Erbsbrühe / oder warmes Waſſer daran / laſſe es miteinander ſieden / und treibs durch ein härenes Sieblein oder Tuch / mache aus dem abgelößten Brät kleine Knödlein / gleich denen Hechten Knödlein / waſche den Reiß / ſoviel du vonnöthen haſt / und theile die durchgetriebene Brühe ab in zwey Reinlein / in einem koche den Reiß / in dem andern Theil die Knödlein / lege noch ein wenig Butter in den Reiß / gilbe ein wenig die Knödlein / und wann der Reiß dick wird / ſo ſchütte die Brühe von denen Knödlein durch ein Sieb auch daran / koſte den Reiß / richte denſelben in eine Schüſſel an / die Knödlein herum / und trags warm auf.

No. 70. Eine andere Suppen von einem gefüllten oder angelegten Schleien.

NJmm Schleien die ein wenig groß seyn / machs auf / thue die Gall hinweg / löse das Brät herab / und hack dasselbige / den grösten Grat lasse eingesaltzner gantz / und in einer Schüssel / oder auf einem Brettlein ligen / setze auch weisse Erbsen zum Feuer / saltze die übrigen Grät / sammt denen Köpffen und Häuten ein wenig ein / gewürtz mit Pfeffer / Imber / zimlich Muscatblühe / Rosmarin / Petersil / Lorbeer-Blat / auch etlich gantzen Näglein / wirff dises miteinander zu denen Erbsen in den Hafen / nimm alsdann ein gutes Stück Butter / röste zimlich viel geschnittenen Zwibel / wie auch ein Schnitten Semmel / biß es schön liecht-gelb wird / schütts ingleichem zu denen siedenden Erbsen hinein / machs recht im Saltz / und treibs durch ein härenes Sieb oder Tuch: Währendem disen / nimm auch das Brät / saltz es ein wenig / und hacks etwas klein / hernach thue auch schier soviel Butter / als das Brod an sich selbst gewesen / darunter hacken / schneid ein wenig Zwibel / Petersil / und gar ein wenig Majoran-Kraut / gantz klein / röste dises in Butter / schlag ein Ey daran / und hacks sammt einer Semmel / welche zuvor gescheelt / in Milchram geweicht / auch wohl ausgetruckt / darzu / gewürtz solches wohl mit Muscatblühe / auch ein wenig Pfeffer / schlag wieder frische Eyer nach Nothdurfft daran / und hacks gar untereinander / schaue auch / daß es recht im Saltz seye / alsdann nimm den aufgehebten Grad / bestreiche ein darzu bequemes Geschirr mit Butter / lege den Grat darein / schlage denselben von disem Gehäck an / und formire mit einem warmen Messer einen Schleien / schütte ein wenig von der durchgetriebenen Brühe daran / und schiebs in einen warmen Ofen / oder setz es zugedeckter auf eine Glut / und laß solches sieden / aus dem übrigen Taig mache etwas

zum Regalieren/ als Knödlein/ Strützlein/ ꝛc. oder was du wilst/ dise kan man auch sieden oder bachen/ oder Antivi- und Köpfflein-Salat/ nachdeme er zuvor gar ein wenig überbrühet worden/ darmit füllen: Setz eine Schüssel mit gebähten Schnitten auf eine Glut/ lege ein Stücklein Butter an den Boden/ giesse von der durchgetriebenen Brühe daran/ spreng klein-gehackten Petersil darüber/ decks zu/ und laß es eine Weil stehen/ richte den angelegten Fisch auf die Mitt der Suppen/ und die Regalia herum/ hast Maurachen/ so brauchs auch darzu/ trags alsdann warm auf.

NB. Oder nimm die Gall von der Schleien heraus/ wirffs in siedig Wasser/ so gehen die Schuppen herab/ und wann sie also gebutzt seynd/ werden sie mit einer guten Fisch gefüllt und gedämpfft.

No. 71. Ein Gehäck-Suppen von Schleien.

ERstlich setz weisse Erbsen mit Petersil/ Rosmarin/ einem Lorbeer-Blat/ auch etlich gantzen Näglein zu/ nimm alsdann die Schleien/ wasche dieselben sauber/ machs auf/ thue die Gall hinweg/ ziehe ihnen die Haut ab/ löse das Brät herunter/ und legs auf einen Teller; die Köpff/ Haut und Gräten bespreng ein wenig mit Saltz/ gewürtz es mit Pfeffer/ und wirff es zu denen siedenden Erbsen/ schneid Zwibel/ brenne die Erbsbrühe schön gelb ein/ sieds/ treibs hernach durch ein härenes Sieblein/ schaue/ daß du Brühe genug hast/ auch daß es recht im Saltz sey/ und lege mehr Butter darzu; Unterdessen nimm das abgelößte Brät/ röstis mit zugehörigem Saltz/ und Gewürtz in Butter/ gleich denen Bratwürsten/ der Butter muß aber nicht zu wenig seyn/ gib acht/ daß es im Rösten nicht schwartz werde/ wann nun das Brät hart/ auch ein wenig gelblecht wird/ so nimms warmer auf ein Brett/ und hacks gantz klein/ thue es sammt dem Butter/ worinnen du dieselbe geröstet hast/ in ein Rein-

lein/ lege einen mit Näglein besteckten Zwibel sammt klein-gehackten Petersil darzu/ auch falls es beliebt/ etwas weniges von Lemoni/ giesse von der durchgetribnen Brühe daran/ setz auf eine Glut/ laß es wieder siedend werden/ setz die Schüssel mit geröst- oder gebähten Schnitten auf eine Glut/ schütte von der durchgetribnen Brühe daran/ decks zu/ und laß solche ein Weil stehen/ wanns aufsiedet/ so gibe noch ein wenig Brühe darauf/ thue den Zwibel aus dem Gehäck hinweg/ und richts um und auf die Suppen nach Belieben/ hast aber deß Gehäcks zuvil/ so mache Kräpflein/ oder kleine Pastetlein zum regaliren daraus/ trags sodann schön warm auf.

No. 72. Anderst von Schleien.

Nimm schlechte Schleien/ was du hast/ oder haben kanst/ wasche sie sauber aus/ machs auf/ thu die Gall hinweg/ schneids zu Stücklein/ gewürtz es mit Saltz/ Pfeffer/ Imber/ Muscatblühe/ Rosmarin/ Petersil/ und etlich gantzen Nägelein/ röst's mit grob geschnittnen Zwibel in zimmlich vil warmen Butter/ und giesse hernach ein warmes Wasser oder Erbsbrühe daran/ hast andere blau abgesottne Fisch/ so nimm ein wenig von derselben Brühe darzu/ aber schaue daß es nicht versaltzen/ oder zu saur seye/ gilbs mit ein wenig Saffran/ lege ein Stücklein Semmel darein/ lasse solches mit einander sieden/ und treibs durch ein härenes Sieblein/ setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf/ und laß es stehen/ biß solches aufsiedet/ alsdann giesse noch mehr von diser Brühe daran/ und regaliers mit gebachnem Brand-Taig/ trags warm auf.

No. 73. Anderst ordinari durchgetrieben.

Die Brühe wird mit Schleien gemacht/ gesotten/ auch getrieben/ gleichwie die erst vorhero beschriebne/ alleinig daß nichts von Essig darzu kommt/ zuvor aber ehe du die Brühe durchtreibest/ siede einen Buschen schön geschabne Peter-

Petersil-Wurtzeln darein / und nimms vor dem Durchtreiben wiederum gantzer heraus / etliche von denen Grösten mache zu Finger-langen Stucken / doch wann sie dick seyn / kanst selbige nach der Läng von einander theilen / und im Anrichten Stern-weiß auf die Suppen legen / die kleineren aber werden Bröcklein-weiß geschnitten / in ein Reinlein gethan / etwas von der obig durchgetriebnen Brühe daran gegossen / und hernach mit einem Löffel zwischen die lange auf die Suppen gerichtet / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse die Brühe / wie schon offt gedacht / darüber / gibe die Petersil-Wurtzeln darauf / regaliers mit aus einem Salbey-Taiglein gebachnen Petersil-Kraut/ oder Pertram/ und trags auf.

No. 74. Eine Suppen von Rutten.

Verfertige erstlich mit Zwibel / Muscatblühe / Imber/ Rosmarin / Butter / und Saffran/ ein schön durchgetribne Erbsbrühe; Hernach nimm die Rutten/ mach dieselben auf / thue die Leber heraus / und die Gall wirff hinweg/ alsdann thue ein oder zwey von denen Grösten einsaltzen / ein wenig übersieden / oder mit siedendem Wasser abschleimen/ und nach solchem sammt dem Leberlein mit Pfeffer / klein gehackten Petersil / Muscatblühe / einen von Nägelein besteckten Zwibel/ auch einem Lemoni-Blättlein gut einmachen / giesse ein wenig Erbsbrühe daran / setz es auf ein Glütlein / und gib acht / daß sie nicht versieden: Die kleine Rutten aber saltze ingleichem ein/ wickle sie zusammen / steck ein kleines Spißlein dardurch/ meelbs ein wenig ein / und bachs schön gelb aus heissem Schmaltz: setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf/ decks zu/ und laß es aufsieden / richte sodann noch mehrers Erbsbrühe daran / lege die eingemachte Rutten auf die Mitt der Suppen/ die Leberlein herum / gib ihnen ein Lemoni-Blättlein / oder sonst was grünes in das Maul / schütte dieselbige Brühe auch darüber / und regaliers mit denen gebachnen Rüttlein / oder noch

ande-

anderen gebachnen von Kräpfflein oder Butter-Taig / und trags also warm auf.

No. 75. Eine gute Suppen von Aal-Fischen.

SEtze Erbs mit grossen Petersil-Wurtzeln / wie obgedacht / zum Feur / und gewürtz mit ein wenig Imber / alsdann nimm den abgezognen Aal / schneide ihn zu Stücklein / ziehe mit einem Rüstlein oder Strohalm das Marck durch den Ruckgrat herauß / und theile die gemachte Stücklein ab in zwey Theil / siede die grosse Stücklein im gesaltzнen Wasser / lege etwas von Lemoni / Rosmarin / Zwibel / Knoblauch / oder Salbey darzu / und laß selbe gemach an die statt sieden / die kleinste Stücklein aber schneide gantz klein / thue solche mit Saltz / Pfeffer / gantzen Nägelein / Muscatblühe / und grob geschnittnen Zwibel wiederum zusammen auf ein Teller / mache einen guten Theil Butter schön gelb braun / wirff den zerhackten Fisch mit Zwibel und allem zugleich hinein / laß es auf einer guten Glut schön gelbbraun rösten / gibe acht / daß es nicht verbrennet werde / nimm die Petersil-Wurtzeln gantzer aus denen Erbsen heraus / giesse die Brühe an den röstеn Fisch / siеds / rührs mit einander / treibs hernach durch / und machs recht im Saltz / Butter / auch Gewürtz / sodann nimm die Petersil-Wurtzeln / schneid die dickeste Finger-lang / und in der Mitt einmal von einander / die kleinere aber gantz kurtz / gleich denen Erbsen / sprengs mit Pfeffer / Saltz / auch Meel ein wenig ein / bachs schön gelb aus heissem Schmaltz / leg jeden Theil besonder in ein Reinlein / schütte von der durchgetribnen Erbsbrühe ein wenig daran / und laß es noch einmal auffieden: Unterdessen seig die abgesottene Fisch sauber ab / kehrs in Meel um / und bachs ebenmäßig schön gelb aus dem Schmaltz / setz entzwischen die Schüssel mit gebähtem Brod auf ein Glut / giesse von der durchgetribnen Brühe nach Nothdurfft daran / richte die klein geschnittne Petersil-

ter sil-Wurtzeln auf die Mitt / die grössere aber Stern-weiß um den Ranfft der Schüssel / und regaliers mit denen Gebachnen zu äusserest herum / hast zu wenig Fisch / so mache die Stücklein desto kleiner / es ergibet besser / oder lege etwas Gebachens/ oder Lemoni-Blättlein entzwischen / und trags warm zu Tisch.

No. 76. Ein Suppen von grün Erbsen sammt den Hülsen.

NImm abgezopffte Zucker-Erbs sammt den Hülsen/ wasche sie aus einem frischen Wasser / ziehe die Fäden beederseits herab / lege ein guten Theil frischen Butter mit zimmlich viel klein gehackten Petersil / auch einem gantzen mit Nägelein bestecken Zwibel in ein Rein / thue ingleichem die Erbs dazu / gewürtz es mit Pfeffer/ und Saltz / giesse ein klare Erbsbrühe oder Wasser daran/ decks zu / und laß es etwas schnell sieden / jedoch gibe acht / daß sie sich von unten nicht anlegen / brenns gegen der letzt mit Butter / auch ein wenig Meel schön gelb ein / und gehe dergestalten damit um / daß sie schön gantz bleiben / und genug Brühe haben / röste ein aufgeschnittenes Brod mit klein gehacktem Petersil im Butter / richte die Erbs darüber an / streue ein wenig Pfeffer darauf / und trags zu Tisch. Sie brauchen wohl süssen Butter.

No. 77. Ein durchgetribne Erbs-Suppen.

SEtz schöne weisse Erbs mit ein paar Lorbeer-Blättlein / einem Stäudlein Rosmarin / auch einem gantzen von Nägelein bestecken Zwibel / Butter und Muscatblühe / zum Feur / sieds weich / brenns mit grob geschnittnen Zwibel / auch gar ein wenig Meel im Butter schön gelb ein / treibs durch/ und machs recht im Saltz/ Butter / auch in der Dicken / setz es wiederum auf / wann selbe nun wohl warm / so rühre ein paar Tropffen Essig darein / und richts über gebähtes Brod an;

Der

Der Essig kan auch ausbleiben / dann wann derselbe zu frühe wird darein gethan / macht er die Suppen gantz dick. Also auch von grünen Erbs.

No. 78. Ein Suppen mit Beständäcker-Wurtzeln:

NImm die Wurtzeln / und nachdem selbige gebutzt / geschaben / auch im Wasser / welches zuvor ein wenig gesaltzen seyn muß / gesotten seyn / so seigs ab / theils in zwey Theil / und schneide die kleinen Bröcklein-weiß / die grossen aber zu Finger-langen Thrümmern / seyn sie gar zu dick / so werden dieselbe gespalten / lege hernach jeden Theil besonder in ein Reinlein / schwinge einen Theil nach dem anderen mit gar ein wenig Meel in warmen Butter herüber / oder bache sie gar im Schmaltz / gewürtz mit Muscatblühe / giesse ein wenig gute Erbsbrühe daran / gilbs ein wenig / und laß es gar an die statt sieden / röste Semmel-Schnitten mit kleingehackten Petersil in Butter / legs in eine Schüssel / schütte ein wenig Erbsbrühe darüber / richte die klein geschnittnen Beständäcker-Wurtzeln darauf / und die grösseren Stuck herum.

No. 79. Ein Suppen von Cuccumeren mit kleingehacktem Petersil.

ERstlich mache ein gute klare weisse Erbsbrühe / und thue dieselben sammt einem geschölten mit Nägelein bestecktem Zwibel / Rosmarin / auch ein wenig Petersil sieden: Unterdessen nimm grosse Cuccumer / schneide sie nach der Läng zu etlichen Spalten / thue überall das weiche sammt den Kernen heraus / lasse von disen Spalten sovil du um den Nanfft der Schüssel zu legen bedarffst gantz / die andere aber schneide zu kleinen Bröcklein / legs zusammen in ein Reinlein / saltze und pfeffere sie nach Geduncken / schwings etlichmal herum / lasse in einem Casserol einen guten Butter schön gelb werden / wirffe einen

gantzen Zwibel mit einer obern Semmel-Rinden / auch ein Stäublein Meel / und gleich hernach ebenfalls die geschnittne Cuccumer mit vil kleingehackten Petersil darein / schwings etlichmal herum / und röstS eine Weil / klaube die grossen Stuck heraus / legs besonder in ein Reinlein / schütte beederseits ein klare Erbsbrühe daran / gilbs / und sieds alsdann gar an die statt: Währendem disen röste Semmel-Schnitten schön gelb in Butter / legs in die Schüssel / reib ein wenig Muscatnuß darauf / giesse ein wenig Erbsbrühe daran / und setz auf ein Glut / mache Eyer-Dotter in ein Häfelein / drucke ein wenig Lemoni-Safft darein / und rührs mit noch ein wenig Brühe ab / koste beederseits die Cuccumer / verfertigs recht in Butter / Gewürtz / auch Saltz / rühre die Eyer-Dotter beederseits darein / und richt geschwind an / lege die grosse Stücklein um den Ranfft / und die Bröcklein sammt der Brühe oben darauf / regaliers mit gebachnen Petersil / und trags auf. Also auch mit Körbel-Kraut.

No. 80. Ein gefüllte Artischocken-Suppen.

NImm Artischocken / soviel du vonnöthen hast / schneid erstlich den Stengel / und folgends die Artischocken über zwerch in der Mitt ab / wirffs ein wenig in ein frisches / und sodann in ein siedend gesaltznes Wasser / sieds / aber nicht gar zu weich / auf die allgemeine Art an die statt / seigs ab / und kühls mit frischem Wasser ein wenig aus / nimm hernach die Schönste / sovil du um den Ranfft der Schüssel zu legen bedarffst / klaube das innwendig Rauche sammt den kleinen Blättlein sauber und wohl heraus / stells auf ein Seiten / und fülle sie / wie hernach folgen wird; Unterdessen nimm auch die übrigen gesottne Artischocken / thue die gestutzten Blätter herab in ein Reinlein / wirff das Rauhe hinweg / behalte die Kern / schneids nach Belieben zu Stücklein / und legs in ein anderes

Reinlein.

Reinlein. Nach disem nimm einen Fisch/ Hecht/ oder Karpfen/ löse das Brät herunter / Saltz/ und hacks mit halb so viel guten Butter/ Pfeffer/ auch Muscatblühe/ oder Nuß / machs ohne Semmel und Eyer / gleich einem Brat-Würst-Gehäck/ lasse in einer Pfann ein wenig Butter schön liechtgelb werden/ wirffe einen mit Nägelein besteckten Zwibel darein / und gleich darauf das Gehäck / rösts auf einer frischen Glut / biß du vermeynst/ daß es gekochet sey / kosts / ob es recht in Gewürtz und Saltz / lege den Zwibel auf ein Seiten / hack es noch einmahl / fülls in die darzu bereitete Artischocken/ bestecke sie mit langlecht geschnittnen Pisdazi, und setz selbe neben einander in ein Reinlein/ die nachstehende Brühe aber verfertige gleich Anfangs darzu/ setz ein wenig weisse Erbs zu/ thue einen gescheelten Zwibel und Petersil darein / und laß es also sieden/ sodann nimm auch den Grat von dem abgezognen Fisch / hacke denselben sammt den Kopff zu Stücklein / lege einen grob geschnittnen Zwibel/ Rosmarin/ gantze Nägelein / Muscatblühe und Saltz darzu/ röste solches alles sammt einem Schertzlein obere Semmel schön gelb in Butter / giesse von der gut klaren Erbsbrühe daran / laß es mit den gesottnen Artischocken-Blätter / so du abgezopfft hast / ein Weil sieden / gilbs / und treibs durch ein härenes Sieblein oder Tuch / schütte hernach von oben diser Brühe auch an die gefüllten Arteschocken / wie ingleichem an die Kern / machs recht im Saltz / Gewürtz/ auch Butter/ und setz auf eine Glut; Nimm die Schüssel mit gebähtem Brod / giesse auch von diser Brühe ein wenig daran / spreng klein-gehackten Petersil darauf / und setz es zugedeckter auf eine Glut / richte nach solchem also an / lege die gefüllte Artischocken um den Ranfft der Schüssel / die geschnittne Kern sammt der Brühe auf der Mitt herum / hast ausgelößte Krebs-Schweiffel oder Karpffen-Milch/ und gehackte Pisdazi, so nimm es auch darzu/ beliebts / färbe es ingleichem mit Krebs-Butter / und trags warm auf. Die Artischocken können auch halb gefüllt/ und um den Ranfft gelegt werden.

No. 81. Anderst von Artischocken mit Spargel und Maurachen.

ERstens werden die Artischocken / wie auch das Gehäck/ und die Brühe gantz auf die vorhero beschriebene Art gemachet / allein die Spargel und Maurachen werden jeder Theil besonder zugerichtet / und zwar die Spargel gleich Anfangs geschnitten zu Bröcklein / ein wenig überbrühet / wieder abgesiegen / alsdann mit Butter / Pfeffer / Muscatnuß / sammt ein wenig von obbemelten / oder Butter-Brühein einem Reinlein verfertiget / die Maurachen aber / nachdem sie gebutzt / sauber gewaschen / und überbrühet seyn / werden dieselbe gewürtzet / gesaltzen / mit einem gantzen Zwibel / auch einem Stäublein Meel in Butter geröstet / und von obiger Brühe nach Nothdurfft daran gegossen / im Anrichten lege die Spargel sammt denen Maurachen oben auf die gebähte Schnitten der Suppen / und die gefüllten Artischocken Regalierungs-weiß herum / du kanst auch kleine Knödlein von Fischen gleich denen Hechten-Knödlein machen / in einer gesaltzenen klaren Erbsbrühe sieden / und auch darzu mischen / trags alsdann warm auf.

No. 82. Anderst.

NImm die Artischocken / so viel du verlangst / schneid den dritten Theil vorn über zwerch herab / lasse sie in gesaltzenen Wasser sieden / doch nicht gar an die statt / seigs ab / und giesse gleich ein wenig frisches Wasser darüber / seigs wiederum ab / und nimm alsdann die gröste / so vil du um den Rannfft der Schüssel bedarffst / schneids in vier / sechs / oder acht Theil nach der Läng gleich einem Apffel / thue mit einem Messer das Rauche hinweg / lege die Spalten zusammen in ein Geschirr / besprengs mit wenig Pfeffer / Saltz / auch Meel / deßgleichen verfertige ebenfalls die Kern / so du von denen übri-

gen

gen gebrüheten Artischocken bekommest / und ausgelößt hast: Nimm auch das Brät von einem Fisch / mache Knödlein daraus / wie du schon offt gehört / und legs auf ein Brettlein oder Teller; Die Maurachen klaube / wasche und überbrühe / mache sie recht mit Saltz / auch Pfeffer / und röstS sammt einem Zwibel / und einem Stäublein Meel im Butter / von dem abgelößten Fisch-Grat mache / wie schon oben verstanden mit Zwibel / Rosmarin / Muscatblühe / gantzen Näglein / auch Erbsbrühe / eine gute Brühe / und treibs durch: Unterdessen bache die geschnittene Artischocken / wie auch die Kern und Knödlein / lege die gebachene Knödlein / die Kern und Maurachen jedes besonder in ein Reinlein / giesse von der durchgetriebenen Brühe etwas daran / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / richte die gebachene Spalten um den Rannfft / die Kern / Knödlein und Maurachen schön oben darauf / trags alsdann warm auf.

No. 83. Eine Suppen von Saurampfen.

NImm Saurampfen / klaube und wasche sie sauber / truck das Wasser wieder heraus / hacks sammt ein wenig Peterstlkraut klein / lege einen gantzen mit Näglein besteckten Zwibel / ein wenig Pfeffer / auch eine dicke obere Semmel-Rinden darzu / röste dises alles / sammt einem Stäublein Meel miteinander im Butter / giesse ein gute klare Erbsbrühe daran / und laß es zugedeckter eine Weil sieden / nimm gegen der Letzt den Zwibel mit der Semmel wieder heraus / machs mit Eyerdotter fertig / auch geriebener Muscatnus / und richts über gebähtes Brod an. Deßgleichen von Körbelkraut / wer will treibt es auch durch.

No. 84. Eine Suppen von Mangoltkraut / oder grossen Biessen.

NAchdeme das Kraut gebrockt und sauber gewaschen ist / so schneide die grossen Stengel herab / machs zu kleinen

Bröcklein / laß es in gesaltzenem Wasser einen Wall thun/ seigs wiederum ab / gewürtz mit Pfeffer / Saltz / klein-gehacktem Petersil / auch Muscatnuß / röste einen guten Theil klein-gehackten Zwibel in Butter / und wenn er schön weißgelb / so wirffe ein Stäublein Meel / auch die Stengel geschwind hinein / schwings etlichmal herüber / schütte ein wenig gute Erbsbrühe daran / thue es in ein Reinlein / und lasse solches noch eine Weil sieden ; Unterdessen brühe das Kraut / und seigs gleich dem Spinat ab / klaub anfangs etliche grosse Blätter absonderlich aus / stosse selbe nur ein wenig in siedendes Wasser / und legs eine Weil auf die Seiten zu denen sogenannten Cappäunlein / oder gefüllten Kraut-Blättern / nimm dann das abgesigene Kraut / truck dasselbig aus / hacks ein wenig / rösts mit klein-gehacktem Zwibel in Butter / gewürtz mit Pfeffer / auch Muscatnuß / ists gefällig / so thue ingleichem ein klein wenig Knoblauch darunter / rühre noch ein wenig Butter / süssen Milchram / und geröste Semmel-Brösslein darein / deßgleichen auch Pinioli, und geriebenen Parmasan-Käß / schlag die Füll in die grossen überbrennten Blätter / in der Grösse / daß man eines auf einmal essen kan / bereite derselben so viel / daß du darmit um den Rannfft der Schüssel bestehest / bestreich ein Geschirr mit Butter / legs nacheinander darein / bestreichs oben auch mit Butter / und gibe unten und oben Glut : Alsdann setze die Schüssel mit gebähten Schnitten auf / giesse ein wenig gute Erbsbrühe daran / richte geschnitten-eingemachte Stengel oben darüber / lege die Cappäunlein um den Rannfft herum / streue ein wenig Pinioli, mit Parmasan-Käß darauf / und trags warm auf.

No. 85. Eine Suppen von frischen / grünen / ausgelößten Bonen.

DJe Bonen werden zu der Zeit / wann sie schön grün im Feld stehen / sammt den Hülsen abgebrockt / auch gantz

auf

auf die Weiß ausgelößt / gekocht und zugericht / wie die grün-ausgelößte Erbsen / es seye hernach an Fleisch- oder Fast-Tägen / wie schon ausführlich beschriebner zu finden.

No. 86. Eine weisse Suppen von weissen Fisolen.

WAnn die Fisolen sauber geklaubt / auch gewaschen seyn / so setze dieselben zu / und lasse sie weich sieden / gleich wie bey den weissen Erbsen geschicht / wann nun solches geschehen / so röste mit ein wenig Meel auch etlichen Lorbeer-Blättern ein guten Theil klein-geschnittenen Knoblauch in gutem Baumöl / wirffe auch / wann der Knoblauch und Meel anfangt schön gelb zu werden / ein guten Theil klein-gehackten Peterſil darzu / schwings ein paarmal herüber / und schütt es in die Fisolen / machs recht mit Pfeffer und Saltz / auch nicht gar zu dünn / richte solche an / und thue die Lorbeer-Blätter hinweg / beliebts / streue geriebenen Parmasan-Käß darauf / so ists fertig ; Dise Suppen kan auch an einem Fast-Tag anstatt des Oels mit Butter gemachet werden / und der Käß ausbleiben / dann dises stehet zu eines jeden Gefallen.

No. 87. Eine Suppen von grünen / und jungen Fisolen mit Hülsen.

DIse Fisolen seyn am besten / wann sie ein wenig mehr als halb gewachsen / und noch grün seyn / brocke sie ab / wasche / und wirff sie in siedend-gesaltznes Wasser / laß es einen Sud gleich einem frischen Ey herüber thun / seigs / kühls ein wenig aus / ziehe beederseits die Fäden herunter / schneid selbe nachgehends zu kleinen Bröcklein / lege einen mit Näglein besteckten Zwibel / klein-gehackten Peterſil / Rosmarin / Knoblauch / und wohl Pfeffer darzu / lasse zimlich viel Butter in einer Pfann liecht-gelb werden / thue anfangs ein wenig Meel / gleich hernach aber die gewürtzte Fisolen hinein / schwings

schwings etlichmal auf einer Glut herüber / schütte eine gute durchgetriebene Erbsbrühe daran / machs in rechter Dicke/ und laß es an die statt sieden/ lege noch ein Bröcklein Butter darzu / oder giesse im Anrichten ein wenig Baumöl darauf/ und trags warm zu Tisch.

No. 88. Ein gutes Penätlein von Forellen.

NJmm ein oder mehr Forellen / nachdem du der Suppen viel oder wenig machen wilst / eröffne sie / thue die Gall heraus / hacke oder schneid dieselbige zu kleinen Stücklein / lege grob-geschnittnen Zwibel / frischen Rosmarin / gantze Näglein / Muscatblühe / auch Saltz darzu / bestreiche ein Casserol wohl mit Butter / richte den Fisch / sammt dem Zwibel und allem darein / setz ohne Deckel auf eine frische Glut/ halte Obsicht daß der Butter gut / auch nicht zu wenig seye/ laß es also schön gelb / aber nicht gar zu braun oder stinckend werden / giesse eine klare Erbsbrühe oder heisses Wasser daran / sieds eine Weil / treibs hernach durch ein härenes Sieblein oder Tuch / und bereite mit diser Brühe das Penätlein/ wie man sonsten mit Fleischbrühe auch aufgeschnittener Semmel pflegt zu machen / es ist kräfftig und tauglich / für fürnehme als krancke Personen. Dise Brühe ist auch an einem Fast-Tag zu allen braunen Suppen / und Fisch-Speisen gar gut zu gebrauchen.

No. 89. Eine Spargel-Suppen.

NJmm Spargel soviel du darzu verlangest / schneid das Grüne vornenher biß an das Harte / welches du in dem Schneiden am besten wahrnimmest / gantz kurtz Bröcklein-weiß ab / legs ein wenig in frisches Wasser / thue es wieder heraus / und lasse denselben in gesaltznem Wasser ein wenig herüber wallen / seigs wiederum ab / gewürtz mit

Pfeffer

Pfeffer/ lege einen gantzen mit Näglein besteckten Zwibel darzu/ röstls mit einem Stäublein Meel in frischen Butter / giesse eine klare Erbsbrühe daran/ und laß sie noch eine Weil sieden / endlichen aber thue es mit Butter / Eyerdotter / kleingehacktem Petersil/ geriebener Muscatnuß / auch etlichen Tropffen Lemoni-Safft gar verfertigen / und über gebähtes oder in Butter geröstes Brod anrichten / auch nach Gefallen regalieren/ so ist es fertig.

No. 90. Eine gute Suppen von Hopffen.

Diese wird auch an denen Fast-Tägen / wann der Hopffen sauber geklaubet und gebrühet worden/ zugerichtet / wie gleich oben bey denen Spargeln verstanden.

No. 91. Eine gute Suppen von Grundeln.

Nimm Grundeln / soviel du vermeynest vonnöthen zu seyn/ lasse selbige im gesaltzenen Wasser einen Wall herüber thun / seigs alsdann wiederum ab / und nimm mit einem Messer-Spitz die Gall heraus / legs zusammen in ein Reinlein / gewürtz mit Pfeffer / auch Muscatnuß oder Blühe / thue einen gantzen mit Nägelein besteckten Zwibel/ sammt zimlich viel Petersil darzu / mache mit Erbsbrühe eine gute gelbe Brühe daran / laß es darmit gantz weich sieden / und treibs hernach durch ein Tuch / setze gebähtes oder im Butter geröstes Brod auf eine Glut/ giesse ein wenig Brühe daran / und lasse selbes zugedeckter eine Weil stehen / alsdann schütte die Brühe gar daran/beleg den Rannfft mit schön blau abgesottenen oder gebachenen / grossen Grundeln / und trags auf / ist die Brühe etwas dünn / kanst mit Eyerdotter helffen / es kan auch ein Tröpfflein Wein / oder gar zuletzt etliche Tropffen Lemoni-Safft darein genommen werden.

No. 92. Eine gute Suppen von Koppen/ Dollen/ oder Groppen.

NImm die Koppen/ saltz dieselben ein/ schwings mit Meel/ auch Semmel-Brosen herüber/ und bachs schön aus dem Schmaltz/ wie sonsten die Bach-Fisch/ behalt die schönste um den Rannfft zu legen/ denen andern reisse die Köpff ab/ thue die Gall hinweg/ und stosse die Trümmer mit einer gebähten Schnitten in dem Mörsel/ legs in ein Reinlein/ und verfahre damit/ wie erst hiervor bey denen Grundeln gelehrt worden. Man kan auch mit klarer Erbsbrühe/ dergleichen von allerhand Fischen machen.

No. 93. Eine Suppen von Forellen oder Sälmling.

NImm etliche von denen kleinen Stücklein/ machs auf/ thue die Gall heraus/ schneide die Fisch zu Stücklein/ lege zimlich viel grob-geschnittenen Zwibel/ gantze Nägelein/ ein wenig Pfeffer/ Saltz/ Rosmarin/ auch Muscatblühe darzu/ röste solch alles mit einem Stücklein Semmel schön gelblecht in Butter/ giesse einen süssen Milchram daran/ thue auch ein Petersil darzu/ wanns nun eine Weil gesotten/ so treibs mit schön klarer Erbsbrühe durch ein Tuch oder härenes Sieblein/ beliebts/ stosse eine Handvoll Mandel oder Pinioli, und treibs auch mit durch/ hernach kosts/ gilbs/ und stells wiederum auf ein Glütlein: setz eine Schüssel mit schön gelb in Butter gerösten Semmel-Schnitten auf eine Glut/ giesse ein wenig Brühe daran/ daß es weich werde/ lege einen oder mehr schön blau-abgesottene Sälmling auf die Mitt/ trucke ein klein wenig Lemoni-Safft darauf/ und streue eine Handvoll gehackte Pisdazi darüber/ und herum/ oder mache zuvor von einem Eingerührten/ welches mit Eyern/ klein-gehackten Petersil/ auch süssen Milchram verfertiget ist/ um die Schüs-

sel einen Krantz / und bestecke denselben mit langlecht geschnittenen Pisdazi, so ist es fertig.

No. 94. Ein Erbs-Suppen mit lauter Petersil.

Setz ein wenig weisse Erbsen mit einem grossen Buschen / gebutzte und zusamm-gebundene grosse Petersil-Wurtzeln zu / sieds miteinander biß die Wurtzeln weich werden / nimms alsdann wiederum heraus / und schneide von vornen das dicke Theil in der Läng nach deinem Gefallen herab / das andere aber zu Röcklein / lege jedes besonder in ein Reinlein / gewürtze es mit Pfeffer / Saltz / auch Muscatblühe / röste beede Theil ein wenig in Butter / mache mit der Erbsbrühe eine Butter-Brühe daran / und laß es wiederum aufsieden; Unterdessen brenne auch die Erbsen mit Zwibel schön gelb ein / und treibs durch / setz die Schüssel mit im Petersil geröstem Brod auf / giesse ein wenig Erbsbrühe daran / lege die kleingeschnittene Wurtzeln auf die Mitt / die grosse Sternweiß herum / und regaliers mit aus einem Taiglein gebachenen Petersilkraut / trags alsdann warm auf.

No. 95. Eine Suppen von nicht gar zu hart-gerauchten Fischen / als: Forellen oder Sälmling.

Erstlich setz ein wenig Erbsen mit Petersil / sammt einem guten Theil schönen zusamm-gebundenen Wurtzeln / einen gantzen von etlich Näglein besteckten Zwibel / auch Rosmarin zum Feuer / und wann dises gesotten / so seig die klare Erbsbrühe herab / mache eine aber nicht gar zu fette Butterbrühe daraus / und gewürtze solche mit ein wenig Pfeffer / Saffran / auch Muscatnuß; Währenden disem nimm auch den gerauchten Fisch / wasche / und siede ihn gar ein wenig in heissem Wasser / thue denselben wiederum heraus / ists gefällig / ziehe solchen die Haut ab / lege ihn in ein Geschirr /

und lasse denselben in obgedachter Butter-Brühe noch einen Sud thun / nimm auch die gesottene Petersil-Wurtzeln/ schneid solche zu beliebigen Stücklein / und röste dieselbigen mit klein-gehacktem Petersilkraut in Butter / lege gebähte Schnitten in eine Schüssel / giesse ein wenig Brühe daran/ laß es auf einer Glut weichen / schütte nachmals nach Nothdurfft Brühe darüber / gibe den Fisch auf die Mitt / und die Petersil-Wurtzeln herum / so ist es fertig. Der Petersil kan gebachen werden.

No. 96. Eine grün-durchgetriebene Erbs-Suppen.

NImm grüne Zucker-Erbsen/ sie seyn ausgelößt oder nicht/ setz dieselben mit einem guten Theil Petersil zu / gewürtz es mit ein wenig Pfeffer / Rosmarin / auch einen gantzen mit Nägelein besteckten Zwibel / brenns hernach mit geschnittenen Zwibel / und ein wenig Meel schön gelb/ doch nicht gar zuviel ein / treibs durch / und machs recht in Pfeffer / auch Saltz / röste mit klein-gehacktem Petersil gewürfflet-geschnittenes Brod im Butter / legs in eine Schüssel/ gib die Brühe darüber / und trags bald auf / damit die Bröcklein noch ein wenig rösch bleiben / auch die Suppen nicht gar zu dick werde.

No. 97. Eine gute Erbs-Suppen mit Petersil-Kraut.

ERstlich setz schöne gute Erbsen zum Feuer / hast was weniges von Fischen übrig / wirffs darzu / sieds miteinander / brenns mit zimlich viel Zwibel schön gelb ein / und gewürtz es mit ein wenig Saffran / lasse auch etliche Petersil-Wurtzeln / und ein Stämmlein Rosmarin darmit sieden / und treibs hernach durch / röste das Brod mit zimlich viel klein-gehacktem Petersil-Kraut/ mit noch ein wenig Muscatnuß in Butter / mache mit ein wenig Milch und Eyer ein Taiglein/

dpch

doch etwas dünner als zu denen Salbey-Küchlein / verfertige kleine Büschlein Petersil / oder nim̃ nur ein oder zwey Sträußlein zusammen / zieh selbe durch das Taiglein / und bachs geschwind nacheinander heraus / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf / giesse die Brühe darüber / und gibe den gebachenen Petersil herum.

№ 98. Eine Suppen von Fisch und Rehlingen.

Setz gute Erbsen zu / sieds mit Petersil-Wurtzeln / lege ein Lorbeer-Blättlein / und ein wenig Imber darein / nimm ein Stuck Fisch / was du hast / schneids zu Stücklein / saltz / und rösts mit Zwibel / Rosmarin / Pfeffer / gantzen Näglein / auch Muscatblühe in Butter / giesse ein wenig Erbs-Brühe daran / rührs um / und schütt es wiederum zu denen Erbsen hinein / sieds noch eine Weil miteinander / treibs hernach durch ein härenes Sieblein / und behalts warm: Alsdann nimm von den kleinsten Rehlingen / oder gelben Schwämmen / butz / und wasche sie sauber / übersieds / seigs ab / und rösts ebenfalls mit klein-gehacktem Zwibel / dergleichen Petersil / auch einem wenigen Meel in Butter / saltz und gewürtz es mit zimlich viel Pfeffer / schütte ein wenig von der durchgetriebenen Erbsbrühe daran / und laß selbes wiederum sieden / nimm das aufgeschnittene Brod / rösts mit klein-gehackten Petersil in ein wenig Butter / thue es in eine Schüssel / setz solche auf eine Glut / giesse von der durchgetriebenen Brühe daran / gibe die Rehling sammt der Brühe mit einem Löffel darauf und herum / und trags warm auf.

№ 99. Eine gelbe Suppen von Caulirabi.

Setz gute Erbsen mit einem paar Lorbeer-Blätter / ein wenig Imber / etlichen Petersil-Wurtzeln / auch Rosmarin zum Feuer / hernach scheele gute / milde Caulirabi, soviel

du vonnöthen hast / übersieds ein wenig / saltz das Wasser / nimms wieder heraus / und laß selbe mit denen Erbsen gar weich sieden / brenn die Erbsen schön gelb mit Zwibel ein / nimm alsdann die Caulirabi wieder heraus / treib die Erbsen durch / gewürtz mit Muscatblühe / und machs recht im Saltz / schneid die Caulirabi ein Theil klein-gewürfflet / den andern Theil zu Spalten / legs in zwey Reinlein / gewürtz sie mit ein wenig Pfeffer und Muscatblühe / wirff klein-gehackten Petersil darein / auch ein Stücklein Butter / giesse von der durchgetriebenen Erbsbrühe daran / und laß es noch ein wenig sieden / thue gebähte Schnitten / oder mit Petersil in Butter geröstes Brod in eine Schüssel / schütte von der durchgetriebenen Brühe daran / gibe die klein-geschnittene Caulirabi darauf / und die Spältlein eines nach dem andern herum / hast Knödlein / oder was dergleichen von Fischen darzu / ist es desto besser / trags also warm auf.

No. 100. Auf eine andere Art.

WAnn die Caulirabi an die statt gesotten seyn / so schneids wiederum klein-gewürfflet / spreng ein wenig Saltz / Pfeffer / und ein wenig Meel darauf / schwings etlichmal herum / bachs schön gelb aus heissem Schmaltz / legs mit klein-gehackten Petersilkraut oder Wurtzeln / welche aber gleich denen Caulirabi gesotten / geschnitten / und gebachen seyn müssen / in ein Rein / giesse eine gute Erbsbrühe daran / und laß es vor dem Anrichten noch einen Sud thun ; Ubrigens bereite die Erbs-Suppen und treibs durch / wie vorhero verstanden : Setz die Schüssel mit Brod auf / schütte die durchgetriebene Erbsbrühe daran / die gebachene Caulirabi darüber / und regaliers mit gebachenen Knödlein von Fischen.

No. 101. Eine gute Suppen von frischen Neunaugen.

LEstlich mache mit Zwibel / Rosmarin / Muscatblühe und Butter eine gute durchgetriebene Erbsbrühe / alsdann nimme die Neunaugen / legs in einen tieffen Hafen oder Beck / giesse ein siedendes Wasser daran / und rührs unter währendem Giessen mit einem Eyer-Besen tapffer um / so werden sie schön sauber von dem Schleim gereiniget / seigs ab / wasche selbe wiederum aus frischem Wasser / seige sie mehrmahlen ab / und legs auf ein Brett / schneide ihnen den Kopff / auch etwas von dem Schweiff hinweg / wasche sie wieder aus einem frischen Wasser / legs in eine Schüssel / schütte ein wenig Eßig daran / und übersieds ein wenig in Wasser / Eßig / auch Saltz / seigs abermalen ab / und theils in zwey Theil / den ersten Theil schneid zu kleinen Bröcklein / den andern Theil aber lasse gantz / oder schneids in zwey Theil / lege jeden Theil besonder in ein Reinlein / mache ein gelbes Lemoni- oder Zwibel-Brühlein / doch nicht gar zu sauer / daran / gewürtz mit Pfeffer / auch Muscatblühe / gilbs ein wenig / leg überall mit klein-gehackten Petersil ein Bröcklein Butter darzu / setz auf / und laß es zugedeckter noch eine Weil sieden / thue die Schüssel mit dem Brod auffsetzen / giesse die durchgetriebene Brühe darüber / dècks zu / und laß es eine Weil auf der Glut stehen / gibe hernach die klein-geschnittene Neunaugen oben darüber / und den andern Theil herum / an statt der Lemoni-Brühe kan mans fricassiren.

No. 102. Eine andere dergleichen.

VErfertige erstens eine gut-durchgetriebene Erbsbrühe gantz an die statt / wie oben verstanden / die Neunaugen aber / nachdem sie abgeschleimt / gestutzt / gewaschen / auch ein wenig

wenig übersotten seyn / theile in zwey Theil / den ersten Theil schneide zu kleinen Bröcklein / den andern laß gantz / bespreng beede Theil mit Pfeffer / Saltz und Meel / röste das aufgeschnittene Brod mit klein-gehacktem Petersil im Butter / setz die Schüssel auf eine Glut / giesse die durchgetriebene Erbs-Brühe daran / decks zu / und bache die Neunaugen schön gelb heraus / die klein-geschnittene lege auf die Suppen / die andere herum / und wann die Neunaugen zu wenig seyn solten / so schneide ein wenig klein-gewürfflets Brod / röstls in Butter / und mische es unter die klein-geschnittene Neunaugen auf die Suppen; Es ist auch zu mercken / daß keine Nothwendigkeit ist / die Neunaugen / nachdem sie gestutzt und gewaschen seyn / zu übersieden / sondern man kans gleich zum Bachen / oder einmachen brauchen.

No. 103. Eine Suppen von Schnecken.

BEreite zum ersten mit Butter / Pfeffer / Imber / Muscatblühe / Rosmarin und Zwibel eine gut-durchgetriebene Erbsbrühe / alsdann nimm schön-gebutzte Schnecken / klaub die schönsten davon / legs in ein Reinlein / und behalts zum Regalieren / die andere thue auch in ein Reinlein / und verfertige es beederseits mit Butter / klein-gehackten Petersil auch Rosmarin / und so es beliebt ein klein wenig Knoblauch / auch gar ein wenig gutes Oel / gewürtz mit Pfeffer / und ein wenig Muscatblühe / giesse etwas von der durchgetriebenen Erbsbrühe daran / und laß es vor dem Anrichten noch einen Sud / aber nicht gar zu lang / damit sie nicht schwartz werden / herüber thun / setz eine Schüssel mit gebähten Schnitten auf eine Glut / spreng klein-geschnittenes Petersil-Kraut darüber / schütte von der durchgetriebenen Brühe daran / und laß es eine Weil stehen / hernach gibe die schlechte Schnecken sammt der Brühe darauf / und die grosse mit halb-geschnittenen Lemoni-Blättlein wechselweiß herum / gibe die Brühe dar-

darinnen sie gelegen / auch darzu / und wanns gefällig / können die grosse Schnecken in die gröste Häuslein gerichtet / und sodann zum Regalieren gebraucht werden.

No. 104. Eine gute Gehäck-Suppen von Schnecken.

Köstlich mache eine gute Erbsbrühe / lasse etliche Petersil-Wurtzeln darmit sieden / und verfertigs mit Zwibel / Rosmarin / Imber / Muscatblühe / auch ein wenig Saltz gantz an die statt / und treibs durch / hernach nimm gebutzte Schnecken / klaube die schönsten darvon / und legs in ein Reinlein / die anderen hacke gantz klein / thue es auch in ein Reinlein / lege beederseits mit klein-gehackten Petersil und Rosmarin / Butter oder Oel darein / gewürtz es mit Pfeffer / Muscatblühe / auch / so es gefällig / ein wenig Knoblauch / und giesse etwas von der durchgetriebenen Erbsbrühe daran / setz eine Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / schütte abermal von diser Brühe darüber / sprenge gehackten Petersil darauf / und laß es eine Weil zugedeckter stehen / mache ein Pfautzl / oder von einem oder zwey Eyern ein Eingerührtes / und nimm von denen gehackten Schnecken / gleich viel als das Pfautzl / oder Eingerührtes ist / darunter / schlage solches in Kräpflein zum Regalieren / decke die Suppen wiederum auf / giesse noch etwas von der Erbsbrühe daran / gibe die gehackte Schnecken darüber / die grosse aufgehebte Schnecken darauf / und die aus Schmaltz gebachene / oder abgesottene Kräpflein um den Ranfft der Schüssel herum.

No. 105. Eine Suppen von Schnecken mit braun Westphälischen Köhl.

Zum ersten verfertige mit oder ohne Fisch eine gute durchgetriebene Erbsbrühe / nach solchem nimm sauber gebutzte Schnecken / klaube etliche von denen grösten darvon / und

behalts zum Regalieren/ die andere bereite mit Butter/ Oel/ Pfeffer/ Rosmarin/ Knoblauch/ und klein-gehackten Petersil/ und giesse von der durchgetriebenen Erbsbrühe etwas mehrers als sonsten daran/ hernach nimm auch den braunen Köhl/ streiffe mit der Hand die guten Blätter/ eins nach dem andern von denen Stengeln/ brühe das Hertzlein oder Gipffel ab/ wasche es im frischen Wasser sauber aus/ und wirff es in ein siedendes Wasser/ so zuvor gesaltzen ist/ lasse solches wohl sieden/ seig es wiederum ab/ setz ein Oel über/ laß dasselbe warm werden/ thue ein wenig Meel/ zimlich viel klein-gehackten Knoblauch/ und den Köhl ebenfalls geschwind hinein/ auch Pfeffer und ein Stuck Butter/ schwing es etlichemahl auf einer Glut herum/ schütte von der durchgetriebenen/ und vor dem Anrichten etwas von denen Schnecken daran/ sieds an die statt/ und kost es/ siede die Schnecken in der Brühe nicht zulang/ die aufgehebten Schnecken bespreng mit Pfeffer/ Saltz/ geschnittenen Rosmarin und Petersil/ schütte gar ein wenig Oel oder Butter darüber/ wickle alsdann einen jeden Schnecken in ein Salbey-Blättlein/ stecke ein Spißlein dardurch/ daß dasselbe zusammen hält/ ziehe es durch ein Salbey-Taiglein/ und bachs zum Regalieren/ setz eine Schüssel mit gebähten Brod auf eine Glutpfann/ giesse von der durchgetriebenen Brühe daran/ die eingemachte Schnecken/ sammt den Köhl darauf/ die gebachene Schnecken herum/ und trags schön warm auf.

№ 106. Eine Suppen von Schildkrotten.

SChneide denen Schildkrotten die Füß und Schweiff auch Kopff hinweg/ legs in ein frisches Wasser/ wasche sie aus und legs hernach in ein siedendes Wasser/ wirff Saltz darein/ sieds/ und beobachte/ daß/ wann sie sich gern aufmachen lassen/ seyn sie gesotten/ thue es mit einem Löffel heraus/ nimm ein Tuch in die Hand/ hebe die Schaalen von einander/

ander/ thue das Gedärm / sammt Leber / Magen und Eyer heraus/ wann sich aber die Gall in die Leber hat ausgossen / wird selbe mit dem unreinen Gedärm hinweg gethan / die Eyer seyn gut / der Magen wird aufgeschnitten und sauber gebutzt / theile das übrige zu vier Stücklein / gleich einem zerlegten Hünlein/ kühls ab / oder wasche es aus / im Fall du aber sauber damit umgehest / ist solches nicht vonnöthen / dann sie davon abgeschmackt werden / legs darnach zusammen in ein Rein; hast Maurachen / ausgelößte Austern / oder Müschelein / können solche auch darzu genommen werden / allein die Maurachen must du besonder zurichten / und nach Gelegenheit auf die Suppen brauchen / dann / wann sie unter die Schildkrotten solten vermischet werden/ würden dieselbigen gantz schwartz davon / gewürtz die eingerichte Schildkrott mit ein wenig Pfeffer / Muscatblühe / einen von Näglein besteckten Zwibel / ein Blättlein Lemoni / klein-geschnittnen Rosmarin und Petersil-Kräutlein / giesse von der zuvor durchgetriebenen gut-verfertigten Erbs-Brühe / welche nicht gar zu dick seyn muß / daran/ und laß es gleich vor dem Anrichten mit ein wenig frischen Butter noch einmal auffsieden / setze ein Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glutpfann / schütte ein wenig von vorbesagter Erbs-Brühe daran / deck es zu / und laß es weich werden/ wann man nun gleich auftragen will / so richte die Viertel von denen Schildkrotten / sammt denen Eyern und Näglein schön auf die Suppen / gibe auch dieselbige Brühe darüber / und regaliers mit/ aus einem Taiglein/ gebachenen Petersil/ oder hast du soviel Schildkrotten / so nimme etliche Biegel / und nachdem sie zerlegt / ein wenig gesaltzen/ gewürtzet / eingemelbet/ oder durch ein Taiglein gezogen/ und aus einem heissen Schmaltz gebachen seyn/ regaliere sammt den Maurachen wechselweiß den Rannfft der Schüssel darmit / trags warm auf.

No. 107. Eine gute Suppen von Ahlfischen mit Erbs-Brühe.

NImm ein oder mehr Ahlfisch/ zieh die Haut herunter/ nime sie aus/ thue Kopff und Schweiff hinweg/ und schneid die Fisch zu beliebigen Stücklein / legs zusammen in ein Gefäß / saltze sie ein / lege darzu geschnittenen Zwibel / Salbey/ Rosmarin/ und Lorbeer-Blättlein / oder auch Lemoni / mit Pfeffer / schwings mit ein wenig Eßig übereinander / und laß eine Weil liegen / hernach wirff es in eine Pfann mit siedigem Wasser / laß einen Wahl thun/ gleich einem frischen Ey / dann seigs wieder ab / gieß ein wenig kaltes Wasser darüber / dann klaube den Ahl heraus in ein ander Geschirr / sprengs noch ein wenig mit Saltz und Pfeffer / biß auf etliche kleine Stücklein/ dise lege wieder besonder auf einen Teller / leg darzu ein wenig Pfeffer und wohl Muscatblühe mit gehackten Zwibel und Rosmarin / röste diß mit ein Stäublein Meel in guten Butter / gieß gute klare Erbsbrühe daran / gilbs / laß eine Weil sieden / und treibs durch / dann gieß von diser Brühe nach Nothdurfft an die grössere Stücklein / sammt einen Zwibel mit Nägelein besteckt / ein paar gute Lemoni-Blättlein / ein Bröcklein frischen Butter und Muscatblühe / auch ein zusammengebundenes Büschlein Petersil/ laß diß miteinander völlig genug sieden / bereite Eyerdotter in ein Geschirrlein / mit kleingehackten Petersil / setze die Schüssel mit gebähtem Brod auf die Glut / gieß ein wenig von der ersten Brühe daran / lege den Ahl nach Belieben auf- oder um die Suppen / und mit dem Eyer-Dotter rühre geschwind die siedige Brühe an/ wann es recht im Gewürtz und Saltz / so gieß die Schüssel darmit voll an / regalier die Schüssel mit einem Krantz von Taig/ Kräfflein oder gebachnen Frösch.

Gemeine Suppen vor einsamme Hauß-Leuth / vor Krancke und einzele Personen / so man etwann in der Frühe / und Abends zu geben pflegt.

No. 108. Ein Wein-Suppen.

NJmm halb Wasser und halb weissen Wein / auch nach Gedunckẽ Zucker / Zimmet und Eyer-Dotter / verfertige sie mit Wein / Muscatnuß und Saffran / und richte dieselbe über geröst- oder gebähtes Brod an / sie kan auch gleich also gegeben werden.

No. 109. Ein Wein-Suppen anderst.

NJmm halb Wasser und halb weissen Wein / und mach anstatt der Eyer-Dotter ein wenig schön gelbes eingebrennt Meel darzu / laß sieden / und machs fertig mit Zucker / Zimmet / Muscatnuß und Saffran.

No. 110. Ein Bier-Suppen.

NJmm weiß Bier / mache es siedend / gewürtz mit ein wenig Pfeffer / Zucker / Muscatnuß / ein wenig frischen Butter und Saffran / brenne es schön gelb ein / oder machs mit Eyer-Dotter fertig / ist gut. Deßgleichen macht mans von Braun-Bier.

No. 111. Ein gute Milch-Suppen auf Niderländisch.

NJmm gute süsse Milch oder Ram / laß sieden mit gantzem Zimmet / etlich gantze Nägelein / und ein gute Lemoni-Schaalen / gewürtz auch mit Mußcatnuß / und machs mit Eyer-Dotter fertig / seige es durch ein Seiger / über gebähtes Zucker- oder Pißgaden-Brod.

No. 112. Ein Ram-Suppen.

NImm nach Nothdurfft süsse Milch oder Ram/ schlag Eyer mit gehörigen Saltz darein / brenne es mit ein wenig schön weissen Meel ein / laß mit einander unter stetem Rühren auffsieden/ so ist es fertig / wer will / nimmt auf die letzt ein paar Tropffen Essig darein/ gibs über geröste Bröcklein/ oder gebähtes Brod ; Etliche lassen die Eyer hier gar aus.

No. 113. Ein Eyer-Suppen.

NImm Wasser / schlag Eyer darein / mit zugehörigen Saltz und Muscatnuß/ rührs wohl ab / mach gut Schmaltz oder Butter in einer Pfannen / mit gar ein wenig Meel heiß/ aber nicht braun / schütte die angerührte Sach darein / laß mit stetem Rühren auffsieden/ so ists fertig/ gibs ein wenig mit Saffran/ und gibs.

No. 114. Ein Schmaltz- oder Zwibel-Suppen mit verlohrnen Eyeren.

MAche heiß Wasser/ das gleich einer Suppen gesaltzen sey/ dann röste den Zwibel/ samt dem aufgeschnittnen und darzu gehörigen Brod in gutem heissen Schmaltz oder Butter/ gieß nach Nothdurfft Wasser daran/ gewürtz mit Pfeffer und Muscatnuß/ richts in ein Schüssel an / und setz warm / mach das übrige Wasser in der Pfann wieder siedend / und schlag die Eyer eins nach dem andern darein / aber nicht zu nahend / so bald solche wohl angezogen/ so nimm eins nach dem andern mit einem kleinen Faim-Löffelein heraus/ und legs auf die Suppen / die Dotter müssen nicht hart / sondern noch weich auf den Tisch kommen / röste geschwind gerieben Brod in gutem Butter/ gibs oben darüber/ und trags auf.

No. 115. Ein sogenannte Brenn-Suppen von Meel.

NImm nach belieben Schmaltz in ein Pfann/ laß heiß werden/ dann nimm zur Nothdurfft Meel darein/ und laß mit stetem Umrühren langsam schön liechtbraun werden/ beliebt es/ so thue auf die letzt ein wenig Kümmel darein/ und gieß geschwind nach Nothdurfft Wasser daran/ machs recht im Saltz/ lasse es gemach ein Weil aufsieden/ und gibs gleich also/ oder mit ein wenig Pfeffer über geröste Bröcklein.

No. 116. Ein Kümmel-Suppen.

LAß in einer Pfannen Schmaltz heiß werden/ dann wirff geschwind den Kümmel sammt dem aufgeschnittnen Brod darein/ schwings etlichmal herüber/ gieß heiß gesaltznes Wasser daran/ laß ein Weil mit einander sieden/ so isis fertig.

No. 117. Ein Suppen von gedörrtem Haaber-Kern.

DEr Haber-Kern wird in heissem Schmaltz gleich anderm braunen Meel schön liechtbraun geröst/ und mit Wasser/ oder Fleisch-Brühe daran gegossen und genug sieden lassen.

No. 118. Anderst.

SChwing den Haber-Kern im warmen Butter ein wenig herüber/ gieß daran/ und laß gleich einer subtilen Gersten genug sieden/ machs recht mit Muscatnuß/ Saffran und Saltz/ und gibs gleich einer Gersten mit oder ohne Bröcklein.

No. 119. Haber-Kern in Milch.

HAber-Kern in guter Milch gleich einer Gersten gesotten/ mit Butter und Muscatnuß verfertiget/ ist gut und wohlgeschmack/ dem es beliebt/ der gilbt es ein wenig mit Eyer-Dotter oder Saffran.

No. 120. Ein Mandel-Suppen.

NImm Mandel / reibs mit heisser Milch oder Wasser durch / und verfertigs mit Zimmet/ Zucker/ Butter und Eyer-Dotter / und gibs über gebähtes / geröstes / oder Pißgaden-Brod.

No. 121. Haniff- oder Melonen-Kern-Suppen.

DIse Suppen wird wie die obbeschriebene Mandel-Suppen gemachet / und sonderlich in hitzigen Kranckheiten gegeben.

No. 122. Ein gute Pretzen-Suppen.

Röste klein-gehackten Zwibel mit ein wenig Kümmel in gutem heissen Schmaltz / gieß Wasser darein / gleich einer Suppen lind gesaltzen / seigs an die zerbrochne Pretzen / daß sie damit wohl angeweicht werden / gibs auf ein Schüssel mit verlohren Eyer wieder ein wenig aufgeschmältzt / und mit geriebenen Parmesan-Käß bestreuet / gibs warm.

No. 123. Ein Spinäd-Suppen.

NImm Spinäd / der gebrühet ist / hacke ihn klein / und rühre ihn wohl ab mit Eyeren; nimm ein Erbsbrühe / die gewürtzt/ und wenig eingegilbt ist/ leg den Spinäd darein/ rührs um / biß auffied / leg Butter darzu / mit gebührenden Saltz / so ist es geschmack / und gut.

No. 124. Milch-Suppen mit verlohrnen oder abgetribenen Eyer-Dottern.

NImm Milch / und verlohrne Eyer darein / oder schlag Eyer auf / und laß sie durch ein härenes Tuch lauffen/ oder ein solches Sieb / und wenn die Milch mit dem Butter

ter siedet/ so seige die Eyer oder Dotter langsamb darein; und laß es nur ein wenig sieden / richts hernach auf gebähte Schnitten/ so ist es gut.

125. Käß-Suppen/ von Parmesan-Käß.

Käß-Suppen von einem Parmesan-Keß ausgezogen / die fein weiß ist / den Käß mit halb Wasser und halb Erbsbrühe gesotten / hernach durch ein härenes Sieb getrieben / ein wenig Butter / mit wenig Gewürtz darein gelegt / und aufsieden lassen / und über gebähte Semmel angericht; ist gut und lieblich.

N°. 126. Die gesäurte Dotter-Suppen.

Nimm Eyer-Dotter mit ein wenig Eßig oder Lemoni-Safft/ rührs wohl ab/ hernach nimm klare Erbsbrühe / mit Petersil-Kräutlein / Gewürtz / Butter und Saltz / rührs wohl ab / laß es ein wenig beym Feur anziehen / doch nicht zu viel sieden / daß er nicht dopfficht wird / und seige es durch ein Sieb über gebähte Semmel.

N°. 127. Anderst.

Nimm Eyer-Dotter und Eßig darein / rührs um / und nimm Wasser darunter/ auch Butter und Saltz / laß darmit aufsieden / wie auch Zwibel und andere Kräutlein / mit Gewürtz durchgetrieben / und richte es auf gebähte Semmel mit kleingehackten Saurampffen.

N°. 128. Erbes-Suppen mit Eyer-Dottern.

Nimm Dotter von Eyern/ und gilbs / und rührs in ein wohlgeschmacke Erbsbrühe / und rührs um / biß aufsied / leg Butter daran / und saltzs / so ist es gut / mit

Muscatnuß gewürtzt / und mit kleingehacktem Körbl-Kraut/ so es beliebt / treibs durch ein Haar-Sieb.

No. 129. Hausen-Suppen.

NImm einen frischen Hausen / und schneide ihn dünn / lege ihn auf einen Rost / und brate ihn mit Butter / hernach stoß ihn in dem Mörsel mit gebähter Semmel / Petersil-Wurtzeln/ und Muscatnuß/ gewürtze und treibe es durch mit Erbsbrühe / thue frischen Butter darein / und saltz / so ist es wohl geschmack.

No. 130. Schaiden- oder Waller-Suppen.

NImm Schaiden oder Waller / so gebraten ist / stoß mit gebähter Semmel / Gewürtz und Petersil-Wurtzeln/ treibs durch / leg süssen Butter darein / laß sieden / so wird es wohlgeschmack / etliche nehmen drey oder vier abgezogene Mandel-Kern gestossen darunter: Auch dise und die vorige Suppen kan von andern groß und frischen Fischen also zugericht werden.

No. 131. Von Rutten eine Suppen.

NImm Rutten / die mit grünen Petersil gesotten seyn/ thue sie in ein Mörsel / und stoß sie mit gebähter Semmel/ treibs mit guter Erbsbrühe durch / mach es an mit Gewürtz und Saffran / Butter und Saltz / laß es darmit sieden/ so wird es geschmack ; du kanst die Leber auch also gantzer darmit sieden lassen.

No. 132. Reiß-Suppen mit Parmesan-Käß.

NJmm Reiß / überschwölle ihn was weniges / alsdann seig ihn ab mit frischem Wasser / und klaub ihne sauber / hernach gieß Erbsbrühe mit Butter und Muscatnuß daran / und laß nicht versieden / daß die Kerner gantz bleiben / mache es nicht zu dick / und streue Parmesan-Käß darauf / wann sie fertig / so gibs gleich einer Gersten. Wann er sauber geklaubt / und mit Butter- und Erbsbrühe aufsieden lassen / und ein wenig Muscatblühe / so ist er besser / doch daß die Kern gantz bleiben.

No. 133. Gersten in der Erbs-Brühe.

NJmm gesottene Gersten / die sauber geklaubt ist / setze sie zu mit einer Erbsbrühe / auch frischem Butter / und saltz / und wann du es wilst anrichten / so röste grüne wohlschmeckende Kräuter / so klein gehackt seyn / darein / so wird sie wohlgeschmackt.

No. 134. Haber-Kern-Suppen.

NJmm sauber gewaschene Haber-Kern / und wann sie sauber geklaubt seyn / so setz sie zu mit Erbsbrühe / laß mit Butter / Saltz / und Gewürtz gemach sieden / und gibs als ein Gersten / ist heylsamb und geschmack.

No. 135. Kösten-Suppen.

NJmm Kösten / und scheel sie / stoß sie in einem Mörser / biß sie klein werden / treib sie mit warmen Wasser oder Erbsbrühe durch / setz sie auf mit weissen Zucker / daß süß wird / und wanns aufgesotten hat / so thue ein wenig Rosen-Wasser darein / so wird es gut und wohlgeschmack.

Sie können auch gescheelter in Butter gedämpfft werden / und ohne Zucker mit Erbs-Brühe angesiegen / mit Lemoni-Schaalen / oder etlich Tröpfflein Wein gemacht / gibt gute und geschmacke Suppen; doch aber vergiß das Gewürtz und Saltz nicht.

N°. 136. Erbs-Suppen mit hart-gesottnen Eyeren.

NImm Eyer/ und laß sie hart sieden/ nimm die Dotter heraus/ stoß in einem Mörsel/ treibs durch mit Erbsbrühe/ gewürtz und gilbs / thue Saltz und Butter darzu / du magst auch Knoblauch darzu nehmen oder nicht / doch sihe daß du nicht zu viel nehmest.

Register der Numern/
über die
Fasten-Suppen/ wie sie in der Ordnung auf einander folgen.

Das Erste Capitel.
Von Karpffen.

№ 1. Eine braune Suppen mit angelegtem Karpffen / Maurachen / gebachnen Knödlein / Strützlein / Austern / und gebachnen Petersil-Wurtzeln / auch mit einem von Pasteten-Taig gemachten Lorbeer-Krantz regaliert. pag. 1

- 2. Eine Suppen von Karpffen / mit Selleri und Petersil. 3
- 3. Eine braune Suppen von Karpffen. 5
- 4. Eine gelbe Suppen von Karpffen. 6
- 5. Anderst mit Sellerі. 7
- 6. Auf eine andere Arth. 8
- 7. Mehr anderst. ibid.
- 8. Eine andere Suppen von Karpffen / mit Antivi-Salat. 9
- 9. Eine Suppen von dem Ingeweyd der Karpffen / mit Krebsen und Maurachen. 11
- 10. Anderst / von Karpffen oder Hechten / mit grünen Erbsen. 12

№ 11. Anderst / von Fisch und Spargeln. 13

- 12. Eine andere Suppen von Karpffen / mit Däubling / oder weissen Schwammen. 14
- 13. Eine Gehäck-Suppen von Karpffen / mit Däubling oder weissen Schwammen. 15
- 14. Eine Suppen von Karpffen / mit gefüllten Köhl. 16
- 15. Eine gelbe Suppen von Karpffen und Petersil. 17
- 16. Eine braune Suppen von Karpffen / mit Petersil. 18
- 17. Eine braune Suppen von Karpffen / mit gantzen Zwibel und Maurachen. 19
- 18. Eine Suppen von Karpffen / mit gefüllten Krebsen und Knödlein. 20
- 19. Eine Gehäck-Suppen von Karpffen / als wie mans von kälbernen Brät machet. 21

Register von allerhand Fasten-Suppen.

Das Anderte Capitel.

Von Hechten.

№ 20. Eine grüne Suppen / von einem mit Pistazi gespickt-angelegten Hechten mit Sparglen / Knödlein / und Strützlein. 21

- 21. Eine rothe Suppen von Hechten / mit Krebs / Pulpedon, Krebs-Pastetlein / Strützlein / Gehäck und Knödlein. 23

- 22. Eine weisse Suppen von Hechten mit einer weissen Mandel- oder grünen Pisdazi-Brühe. 25

- 23. Eine andere schöne Suppen von einem grossen Fisch / als Hecht / Lax / Huechen / und dergleichen / mit einem Pulpedon, Fisch-Pastetlein / und in Därm gefüllte Würstlein. 27

- 24. Anderst / mit einem weissen Gehäck / auch Knödlein / und mit Presöllen umblegt. 29

- 25. Eine Suppen von dem Ingeweyd eines grossen Fisches / als Hechten und Lax / ꝛc. 30

- 26. Eine Suppen von Rogen eines grossen Fisches / als Lax / Sälmling oder Forellen. 31

- 27. Eine weisse Suppen von Hechten / mit einem weissen Gehäck / und mit dergleichen Nudlen / gleich denen Hüner-Würstlein umblegt mit Erbsen-Brühe zugericht. ibid.

- 28. Auf eine andere Art / ꝛc. 33

№ 29. Eine weisse Gehäck-Suppen mit verlohrnen Eyern. 34

- 30. Eine gelbe Suppen von Hechten. ibid.

- 31. Eine Reiß-Suppen mit Hechten-Gehäck / gleich denen Bratwürstlein. 35

- 32. Eine braune Suppen von Hechten / mit Krebs und Maurachen. 36

- 33. Eine gelbe Suppen von Hechten / auf Schwäbisch. 37

- 34. Eine grüne Suppen mit Hechten und Körbelkraut. 38

- 35. Eine Suppen mit gefüllten Hechten. 39

- 36. Eine Suppen von Hechten / mit Selleri-Kraut. 40

- 37. Anderst / mit Selleri-Würtzeln. ibid.

- 38. Eine andere gute Suppen von Hechten mit Predling. 41

- 39. Eine gute Reiß-Suppen von Hechten / mit Krebs auf ein andere Arth. 42

- 40. Eine gute Erbsen-Suppen / mit gezopfften Hechten. 43

- 41. Eine gute Suppen von dem Gedärm / Blater und Leber / eines oder mehr grossen Hechtens. ibid.

- 42. Gute Hechten-Knödlein / welche man auf die Nacht oder auch zu Mittag für wenig Perso-

sohnen/ an statt der Suppen gebenkan. 44
- 43. Ein Gestossenes von Hechten. 45
№. 44. Eine Suppen von ausgezopfften Hechten / mit Krebs und Petersil. 46

Das Dritte Capitel.

Von Krebs.

№. 45. EIne gefüllte Krebs-Suppen/ mit gefüllten Semmeln. 47
- 46. Eine andere gefüllte Krebs-Suppen. 48
- 47. Eine Krebs-Suppen mit gefüllten Köhl und Maurachen. 50
- 48. Anderst/ mit Selleri und Petersil. 51
- 49. Auf eine andere Arth mit grünen ausgelößten Erbsen. 52
№. 50. Eine gebähte oder geröste Krebs-Suppen. ibid.
- 51. Anderst / mit geschnittnen Sparglen oder Petersil. 53
- 52. Anderst / mit Hopffen gemischt. ibid.
- 53. Ein andere von Krebsen / mit ausgelößten Schweifflein / Knödl und Strützlein. 54
- 54. Anderst/von Krebs. ibid.

Das Vierdte Capitel.

Von Müschelein/

№. 55. EIne gute Müschelein-Suppen. 55
- 56. Eine andere Suppen von Müschelein / mit Austern und Brät von Fischen. 56
- 57. Eine Suppen von Müschelein und Schnecken. ibid.
- 58. Ein andere Müschelein Suppen/ mit Schnecken. 57
№. 59. Eine gute Müschelein-Suppen/ von Karpffen / Milch und Austern. 58
- 60. Anderst/ von Müschelein/mit weissen Schwämmen / Peltzling / oder Däubling/ Austern und Krebsen. 59
- 61. Eine andere Müschlein-Suppen mit Sellerikraut. 60

Das Fünffte Capitel.

Von allerhand Suppen insgemein.

№. 62. EIne weisse Suppen von Bräxen / so zuvor gebraten / wieder erkaltet / oder übrig verbliben seyn. 61

№ 63. Eine Suppen von Aeschen. 62
- 64. Anderst. 63
- 65. Eine Suppen von Schrätzen/ oder Perschling. ibid.
- 66. Eine gute Suppen von Schrätzen-Rogen. 64
- 67. Eine Suppen von gedämpfften Fröschen. ibid.
- 68. Auf eine andere Weiß von Fröschen. 65
- 69. Eine Suppen von Schlein/ mit Reiß. 66
- 70. Eine Suppen von einem gefüllt- oder angelegten Schlein. 67
- 71. Eine Gehäck-Suppen von Schlein. 68
- 72. Anderst/ von Schlein. 69
- 73. Mehr anderst. ibid.
- 74. Eine Suppen von Rutten. 70
- 75. Eine gute Suppen von Ahl-Fischen. 71
- 76. Eine Suppen von grünen Erbsen/ sambt denen Hülsen. 72
- 77. Eine durchgetribene Erbsen-Suppen. 72
- 78. Eine Suppen mit Beständacker-Würtzeln. 73
- 79. Eine Suppen von Cucumern mit klein-gehackten Petersil. ibid.
- 80. Eine gefüllte Artischocken-Suppen. 74
- 81. Anderst/ von Artischocken mit Spargeln und Maurachen. 76
- 82. Anderst. ibid.
№ 83. Eine Suppen von Saurampffen. 77
- 84. Eine Suppen von Mangoldkraut/ oder gar grosse Biessen. ibid.
- 85. Eine Suppen von frischen/ grünen ausgelößten Bonen. 78
- 86. Eine Suppen von weissen Fisolen. 79
- 87. Eine Suppen von grün-jungen Fisolen mit Hülsen. ibid.
- 88. Ein gutes Penädlein von Forellen. 80
- 89. Eine Spargel-Suppen. ibid.
- 90. Eine gute Suppen von Hopffen. 81
- 91. Eine gute Suppen von Grundlen. ibid.
- 92. Eine gute Suppen von Koppen. 82
- 93. Eine Suppen von Forellen/ oder Sälmling. ibid.
- 94. Eine Erbsen-Suppen mit lauter Petersil. 83
- 95. Eine Suppen von nicht gar zu hart gerauchten Fischen/ als Forellen oder Sälmling. ibid.
- 96. Eine grüne durchgetribene Erbsen-Suppen. 84
- 97. Eine gute Erbsen-Suppen mit Petersilkraut. ibid.
- 98. Eine Suppen von Fisch und Rehlingen. 85
- 99. Eine gelbe Suppen von Caulirabi. ibid.
- 100. Auf eine andere Arth. 86
- 101. Eine gute Suppen von frischen Neunaugen. 87
- 102. Eine andere dergleichen. ibid.

Register von allerhand Fasten-Suppen.

№ 103. Eine Suppen von Schnecken. 88
- 104. Eine gute Gehäck-Suppen von Schnecken. 89
- 105. Eine Suppen von Schnecken / mit braun Westphälischen Köhl. ibid.
- 106. Eine Suppen von Schiltkrotten. 90
- 107. Eine gute Suppen von Ahl-Fischen / mit Erbsen-Brühe. 92
- 108. Wein-Suppen / ordinari. 93
- 109. Wein-Suppen / anderst. ib.
- 110. Bier-Suppen / vom weissen Bier. ibid.
- 111. Milch-Suppen / auf Niderländisch. ibid.
- 112. Ram-Suppen. 94
- 113. Eyer-Suppen. ibid.
- 114. Schmaltz- oder Zwibel-Suppen. ibid.
- 115. Brenn-Suppen von Meel. 95
- 116. Kümmel-Suppen. ibid.
- 117. Haberkern-Suppen. ibid.
- 118. Haberkern / anderst. ibid.
- 119. Haberkern in Milch. ibid.
№ 120. Mandel-Suppen. 96
- 121. Haniff- oder Melonenkern-Suppen / in der hitzigen Kranckheit. ibid.
- 122. Pretzen-Suppen. ibid.
- 123. Spinad-Suppen. ibid.
- 124. Milch-Suppē / mit Eyern. ib.
- 125. Käß-Suppen von Parmesan-Käß. 97
- 126. Eyer-Suppen / so saur. ibid.
- 127. Eyer-Suppen / anderst. ibid.
- 128. Erbsen-Suppen / mit Eyer-Dotter. ibid.
- 129. Hausen-Suppen. 98
- 130. Schaiden- oder Waller-Suppen. ibid.
- 131. Rutten-Suppen. ibid.
- 132. Reiß-Ruppen mit Parmäsan-Käß. 99
- 133. Gersten in der Erbsen-Brühe. ibid.
- 134. Haberkern / an statt der Suppen / oder Gersten. ibid.
- 135. Kösten-Suppen. ibid.
- 136. Erbsen-Suppen / mit hartgesottnen Eyern. 100

Alphaber-Register
Uber die Fasten-Suppen.

A.

№ 63. Aesch-Suppen / regalirt mit Gebachnem. 62
- 64. Anderst. 63
- 75. Ahlfisch-Suppen / braun mit Petersil. 71
- 80. Artischocken-Suppen / gut gefüllt. 74
№ 81. Artischocken / mit Spargeln und Maurachen. 76
- 82. Artischocken / noch anderst. ibid.
- 107. Ahlfisch-Suppen / mit Erbsen-Brühe. 93

B.

- 62. Bräxen-Suppen / gemischt. 61

№ 122. Pretzen-Suppen/mit Eyern und Parmesan-Käß. 96
- 78. Bastánadi-Wurtz-Suppen. 73
- 85. Bonen-Suppen / die noch grün seyn. 78
- 110. Bier-Suppen. 93
- 115. Brenn-Suppen. 95

C.

- 99. Caulirabi-Suppen/ gelb. 85
- 100. Wider anderst. 86
- 79. Cucumer-Suppen/ mit Petersil. 73

D.

- 126. Dotter-Suppen / saur. 97
- 127. Anderst. ibid.

E.

- 6. Erbsen-Suppen / in einem Krantz von Taig. 8
- 76. Erbsen-Suppen / grün / sambt den Hülsen. 72
- 77. Erbsen-Suppen / durchgetriben. ibid.
- 94. Erbsen-Suppen / mit Petersil. 83
- 96. Erbsen-Suppen/grün durchgetriben. 84
- 97. Erbsen/ anderst mit Petersil-Kraut. ibid.
- 113. Eyer-Suppen. 94
- 126. Eyer-Dotter-Suppen. 97
- 127. Anderst. ibid.
- 128. Erbsen-Suppen/ mit Eyer-Dotter. ibid.
- 136. Erbsen-Suppen/ mit hartgesottnen Eyern. 100

F.

- 26. Fisch-Rogen-Suppen/ von grossem Lax/ Forellen. 31
№ 41. Fisch-Eingeweid-Suppen/ anderst. 43
- 64. Fisch-Gehäck-Suppen / weiß. 63
- 67. Frösch-Suppen/ gedämpfft/ gut. 64
- 68. Frösch in weisser Suppen/ anderst. 65
- 86. Fisolen-Suppen 79
- 87. Fisolen grün / jung mit Hülsen. ibid.
- 93. Forellen oder Sälmling-Suppen. 82
- 95. Forellen geselchter / in die Suppen. 83
- 98. Fisch-Suppen/mit Schwammen. 85

G

- 91. Grundel-Suppen. 81
- 133. Gersten in Erbsenbrühe. 99

H.

- 20. Hechten-Suppen / angelegt mit Spargeln und Pistazi. 21
- 21. Hechten/ roth mit Krebs. 23
- 22. Hechten / weiß mit Mandelen. 25
- 23. Hechten-Suppen/ anderst/ gut. 27
- 24. Hechten / Hausen und Lax/ anderst/ mit Gehäck und Prefölen. 29
- 25. Hechten-Suppen von Eingeweyd. 30
- 27. Hechten-Suppen/ weiß gemischt. 31
- 28. Hechten/weiß/mit Gehäck. 33
- 29. Hechten mit verlohrnen Eyern. 34
- 30. Hechten/gelb/ mit gebachnen Petersil. 34

№ 31. Hechtē-Bratwürst/in Reiß. 35
- 32 Hechten/ braun gemischt/ mit Krebs und Maurachen. 36
- 33. Hechten/ gelb auf Schwäbisch. 37
- 34 Hechten/ grün mit Körbel-Kraut. 38
- 35. Hecht gefüllt/ in gemischter Suppen. 39
- 36. Hechten/ grün mit Selleri-Kraut. 40
- 37. Hechten/ weiß mit Selleri. ib.
- 38. Hechten/ mit Predling gemischt. 41
- 39. Hechten/ mit Krebs im Reiß. 42
- 40. Hechten-Suppen/ gezopfft mit Krebs. 43
- 41. Hechten-Eingeweyd-Supp. ib.
- 42. Hechten-Knödlein/ an statt der Suppen. 44
- 43. Hechten/ Gestossnes/ weiß. 45
- 44. Hecht gezopfft/ mit Krebs und Petersil. 46
- 90. Hopffen-Suppen. 81
- 117. Haber-Kern-Suppen/ braun. 95
- 118. Haber-Kern/ der Gersten gleich. ibid.
- 119. Haberkern/ in guter Milch. ib.
- 121. Haniff-Suppen. 96
- 129. Hausen-Suppen. 98
- 134. Haber-Kern/ an statt der Suppen oder Gersten. 99

K.

- 1. Karpffen-Suppen braun/ gut gemischt. 1
- 2. Karpffen-Suppen mit Selleri. 3
- 3. Karpffen anderst/ braun. 5
- 4. Karpffen/ gelb. 6
№ 5. Karpffen mit Selleri. 7
- 6. Karpffen auf andere Art. 8
- 7. Karpffen/ noch anderst. ibid.
- 8. Karpffen mit Antivi gemischt. 9
- 9. Karpffen-Rogen/ mit Maurachen. 11
- 10. Karpffē mit grünē Erbsen 12
- 11. Karpffen/ anderst mit Spargeln. 13
- 12. Karpffen mit weissen Schwammen. 14
- 13. Karpffen-Gehäck mit Schwammen. 15
- 14. Karpffen mit gefülltē Köhl. 16
- 15. Karpffen-Suppen/ gelb/ und anderst. 17
- 16. Karpffen braun. 18
- 17. Karpffen braun/ mit gantzem Zwibel. 19
- 18. Karpffen/ mit gefüllten Krebsen. 20
- 19. Karpffen-Gehäck/ gleich wie es mit den kälbernen Brät wird zugericht. 21
- 45. Krebs-Suppen/ gut gemischt/ mit gefüllten Semmeln. 47
- 46. Krebs-Suppen auch gut gemischt. 48
- 47. Krebs-Suppen/ mit Köhl und Maurachen. 50
- 48. Krebs-Suppē mit Selleri. 51
- 49. Krebs/ mit grünen Erbsen. 52
- 50. Krebs-Suppen geröst. ibid.
- 51. Krebs-Suppen mit Sparg. 53
- 52. Krebs-Suppen mit Hopffen. ibid.
- 53. Krebs gemischt/ mit Gehäck-Werck. 54
- 54. Krebs-Suppē anderst/ weiß. ib.

№ 92. Koppen-Suppen / mit gebachnen Koppen regaliert / dergleichen auch von allen Fischen geschehen kan. 82
- 116. Kümmel-Suppen. 95
- 125. Käß-Suppen / mit Parmesan-Käß. 97
- 135. Kösten-Suppen. 99

L.

- 24. Lax-Suppen / gemischt. 29
- 25. Lax-Suppen von Eingeweyd. 30

M.

- 55. Müschlein-Suppen. 55
- 56. Müschlein-Suppen / gemischet mit Fischen. 56
- 57. Müschlein-Suppen / mit Schnecken. ibid.
- 58. Müschlein-Suppen / anderst mit Schnecken. 57
- 59. Müschlein-Suppen / mit Karpffen-Milch u. Austern. 58
- 60. Müschelein / mit Schwammen. 59
- 61. Müschlein-Suppen mit Selleri. 60
- 84. Mangold-Kraut / oder grosse Piesen. 77
- 111. Milch-Suppen / auf Niderländisch. 93
- 120. Mandel-Suppen. 96
- 124. Milch-Suppē mit Eyer. 96

N.

- 101. Neunaugen-Suppen. 87
- 102. Ein andere dergleichen. ibid.

P.

- 88. Pändlein von Forellen / vor Krancke. 80
- 122. Pretzen-Suppen. 96

R.

№ 74. Rutten-Suppen. 70
- 112. Ram-Suppen. 94
- 131. Rutten-Suppē / anderst. 98
- 132. Reiß-Suppen mit Parmesan-Käß. 99

S.

- 65. Schrätzen- oder Perstling-Suppen. 63
- 66. Schrätzen-Rogen-Supp. 64
- 69. Schlein mit Reiß / gut. 66
- 70. Schlein gefüllt / regalirt. 67
- 130. Schäiden- oder Waller-Suppen. 98
- 71. Schlein in Gehäck. 68
- 72. Schlein anderst / geröst / und durchgetriben. 69
- 73. Schlein / ordinari, durchgetriben. ibid.
- 83. Saurrampffen-Suppen. 77
- 89. Spargeln-Suppen. 80
- 103. Schnecken-Suppen / mit den grossen in Häußlein regaliert. 88
- 104. Schnecken-Gehäck-Suppen / mit Kräpfflein regaliert. 89
- 105. Schnecken-Suppen mit Köhl. ibid.
- 106. Schiltkrotten-Suppen regaliert. 90
- 114. Schmaltz-Suppen / mit verlohrnen Eyern. 94
- 123. Spinät-Suppen. 96

W.

- 108. Wein-Suppen. 93
- 109. Wein-Suppen / ordinari. ibid.
- 130. Waller- oder Schaiden-Suppen. 98

Ende deß Andern Buchs / im I. Theil.

Saltzburgischen Koch-Buchs

Zweyter Theil.

Erstes Buch

Handelt von allerhand Pasteten/ und was dazu gehörig.

Das Erste Capitel.

Von dem Pasteten-Taig.

Num. 1. Von dem besten / mürben / Englischen Taig/ welcher hier der Erste / und dann die andere nach der Ordnung auf die allerbeste Weiß / damit man hierinn nicht fehlen kan / dem Gewicht nach/ sollen beschrieben werden.

DEr gute Englische / mürbe Pasteten-Taig / wird also gemacht: Nimm dritthalb Pfund das beste Meel/ 1. Pfund Butter / und 4. biß 6. Eyerdotter / auch Saltz nach Geduncken / mach mit der Hand eine Gruben in die Mitte / und schneid oder

brocke den Butter / welcher auch nicht gar zu hart / oder weich seyn muß / sammt dem Eyerdotter in die Mitte / auch so viel frisch Wasser / daß du damit den Taig zimlich fest magst zusammen würcken / und gleich nach dem Guß wird der Butter/ die Dotter und Wasser mit der Hand ein wenig untereinander gerührt / damit es nicht etwann auf einer Seiten aufbreche/ und zugleich auch mit völliger Stärck der gantze Taig untereinander gemischt und gearbeit / daß er schön fest und glatt wird / so ist er fertig. Es ist darbey zu beobachten / daß diser und der nachfolgende Taig allezeit soviel es möglich/ an einem temperirten Ort / allwo es nicht gar zu kalt oder zu warm seye/ gemacht werde / sonst wird auch der Taig zu hart oder gar zu weich / und fallen hernach die Pasteten ein / von disem Taig mache ich fast alle meine Pasteten. Zu mercken ist/ wann du von disem Taig aufgesetzte Dorten oder Pasteten machen wilst / so wird nur 1. halb oder 3. viertels Pf. Butter darein genommen/ alsdann wird er weniger sinckend.

No. 2. Anderst.

NJmm 2. und ein halb Pf. das schönste Meel / 1. Pf. guten ungeschmältzten Butter mit gehörigen Saltz/ und 8. biß 10. Eyerdotter / auch an statt des frischen Wassers / nimmt man guten/ dicken/ sauren Ram / jedoch so viel damit der Taig davon nicht gar zu weich und dalckigt wird / und würcke ihn mit den Händen wohl untereinander / gleich dem obigen / diser Taig ist noch besser als der erstere / aber die Pasteten fallen davon lieber ein / und bleiben nicht so schön in dem Form / weil der Taig in dem Bachen ein wenig aufgeschwilt / dahero wird vielmahl ein Tuch oder Papier / gleich einem Laiblein Brod zusammen gelegt / und an statt dessen/ was sonst hinein gehört / eingefüllt / und mit gebachen / und wann die Pasteten gebachen / wird der Deckel aufgeschnitten/ das Tuch oder Papier heraus gehebt / und erst die rechte Füll

von

von jungen Hünlein / Tauben / oder was anders Gemischtes / nachdeme sie auf das beste zugericht / darein gethan / das Luck / oder Deckel / wieder darauf gelegt / und aufgetragen.

No. 3. Ein guter / mürber / abgeriebener Pasteten-Taig von ausgesottenem Schmaltz / Eyerdotter / und frischen Brunnen-Wasser zu machen / wie folget:

MAn nimmt 2. und ein halb Pfund Meel / 3. viertel Pf. süß-ausgesottenes / gutes Schmaltz / mit zugehörigem Saltz / dann wird das Schmaltz mit dem Meel und Saltz zwischen den Händen gantz wohl und schön glatt abgerieben / hernach ein Grüblein darein gemacht / und so viel frisch Wasser mit 5. Eyerdotter darein gegossen / daß / nachdeme er zusammen gewirckt / ein fester Taig daraus wird / diser soll auch an keinem gar warmen Ort gemacht / auch das Schmaltz nicht gar zu hart / oder zu weich seyn / so ist er fertig und gut.

No. 4. Ein abgebrüheter Schmaltz-Taig / etwas stärcker und schlechter zu den harten und schweren Pasteten.

NImm 2. und ein halb Pf. gemeines Meel / mit zugehörigem Saltz und Eyer auf ein Brett oder Tisch / mache eine Gruben in die Mitte / dann mache siedig Wasser in einer Pfannen / lege ein halb Pf. Schmaltz darein / laß zergehen / dann schöpffe solches mit einem grossen Löffel von oben herab / und nimm von obgedachtem Wasser so viel mit dem Schmaltz / zugleich in das Meel / als du vermeynest nöthig zu seyn / aber gib acht / daß dir der Taig weder zu trucken oder zu naß werde / wird er zu hart / so wird er sich nicht arbeiten lassen / wird er zu naß / so macht er in dem Bachen gern Blattern / und bleibt nicht schön in der Form / er gehört zu dem harten

Wildpret- und Rindfleisch-Pasteten. Item/ es gehören auch 4. gantze Eyer darein.

No. 5. Folgt nun der schönste und beste Butter-Taig/ von welchem ich jährlich etlich Centner mache.

MAn nimmt auf 5. viertels Pf. des besten und schönsten Meels/ 1. Pf. Butter/ und wird zugericht/ wie folgt: Nimm von dem Meel 5. viertels Pf. mit zugehörigem Saltz/ auf einen saubern Tisch oder Brett/ mache eine Gruben in die Mitt/ schlag zwey Eyerdotter/ und dann so viel frisch Brunnen-Wasser darein/ daß du vermeynest/ er werde dir nach dem ersten Zusammenwircken/ folgends in der Arbeit wenig oder gar nicht mehr an dem Tisch oder Tafel picken/ und in dem Auswircken anhängen/ und sobald er gleich anfangs zusammen an ein Ballen gemacht ist/ wird er auch gleich darauf dreymal nacheinander gleich einem langen Strick/ auch in der dicken eines kleinen Fingers mit den Händen auf der Tafel ausgewältzet/ und allzeit wieder zusammen gemacht/ und eine Weil rasten lassen/ in 2. Theil: Dann nimm 1. Pf. des besten süssen Butters/ der zugleich etwas hart und zäh sey/ spritze ein wenig frisches Wasser auf ein Ort der Tafel/ oder anderes saubers Brett/ fahre mit der flachen Hand darüber/ damit das Ort gleich naß sey/ dann knete und balle den Butter auf disen Ort/ daß er von der Milch gereiniget/ auch zugleich schön glatt und zäh/ aber nicht etwann gar zu weich wird/ dann mache 2. gleiche Theil und Laiblein daraus. Jetzt nimm ein Laiblein von dem gerasten Wasser-Taig/ mache denselben mit der Hand/ oder Wallholtz etwas breit auseinander/ lege einen Theil Butter mitten auf den Taig/ und zieh den Taig um und um herüber/ daß der Butter mitten in den Taig hinein kommt/ schlag oder truck mit dem Walger ein Creutz darauf/ darmit sich der Butter darinn ein wenig austheile/ dann walcke ihn gantz sanfft mit langen Stössen schön dünn/ und

gantz

gantz rund aus / aber gib acht / daß er dir nicht an dem Tisch picket / und wann du ihn mehr dünner treiben kanst / so schlage die 2. Seiten gegen einander gleich herüber / daß der Taig lang und etwann Spannen-breit werde / dann schlag auch das Ober-Theil biß auf die Mitte herab / und das Unter-Theil hinauf / daß er viereckigt wird / mache mit einem Finger ein Dupff darein / und laß ihn eine Weil rasten / unterdessen nimm auch den andern / und verfahre auch damit wie mit dem ersten / wann er geschlagen ist / so laß ihn auch rasten / dann nimm wieder den ältern / und treibe ihn nach der zwerch / daß er schier Arm lang / und nur eine gute Spannen-breit bleibt / schlage wieder das obere Ort biß auf die Mitte herab / das untere auch hinauf / daß er wieder viereckigt wird / mache mit dem Finger zwey Dupffen darein / damit du in dem Schlagen nicht irr werdest / laß ihn wieder eine Weil ruhen / treibe und schlage ihn hernach das drittemal / auch / wie jetzt das andere-mal geschehen / also wird jeder Theil dreymal geschlagen oder getrieben / daß er allemal viereckigt wird / so ist er fertig / und wer ihn gern blättlet hat / der treibt ihn aus so groß / als man ihn verlangt / und macht daraus Krapffen / Butter-Schnitten / Pasteten / oder Dorten / was man will / wer ihn aber gern trucken und subtil hat / der kan ihn noch einmal treiben / aber nur das halbe Blatt herüber schlagen / daß er doppelt ligt / dann mache daraus / was du wilst / Pasteten / Dorten / oder Krapffen.

№ 6. Anderst / der Butter- oder Blättel-Taig / bey mir der falsche Butter-Taig genannt.

NImm schön Meel auf ein Brett mit gehörigem Saltz / mach eine Gruben in die Mitt / nimm guten frischen Butter / der hart ist / zimlich viel / schneid ihn Blatten-weiß in das Meel / rührs gleich grob ein wenig unter einander / mach wieder eine Gruben darein / nimm sauren Ram / und

wohl Eyer-Dotter mit ein wenig Wein darein / mach den Taig damit gantz trucken gleich grob zusammen / alsdann mit dem Walger ausgetrieben / wieder zusammen geschlagen / und über einander gelegt / und wieder ausgetrieben / und dises 2. 3. mal/ biß er glatt wird / alsdann mache daraus Dorten / Pasteten / Krapffen / und bache es in der Dorten-Pfann/ oder Ofen.

No. 7. Geblättelter Butter-Taig wieder anderst.

NImm schön Meel auf ein Brett/ mache eine Gruben in die Mitt/leg darein einen Brocken Butter/darnach der Taig groß oder vil ist / nimm Eyer-Dotter / Wasser mit Wein gemischt / mit gehörigen Saltz / mach disen Taig nicht zu vest / arbeit ihn wohl und glatt ab / laß ihn ein Weil rasten/ treib ihn rund aus / überleg den halben Theil mit abgezähten und dünnen Schnitzlen Butter über und über / schlag das andere halbe Blatt darüber / walge es dünn aus / und schlag ihn / wie den erstbeschriebnen Butter-Taig / und mach daraus Pasteten/ Dorten/ oder was dir gefällig/ und bache es im Ofen.

NB. Andere machen auch disen Taig / wann er gerast / ziehen ihn mit den Händen gantz dünn aus / bestreichens wohl mit Schwein-Schmaltz/ schlagen ihn über einander/ und verfahren damit / wie oben.

Das andere Capitel.

Von Feder-Wildpret.

No. 8. Wie man dasselbe auf die allerbeste Weiß in die Pasteten bereiten und zurichten soll / nemblich: Die Adler / Aur- und Spil-Hanen / Pramhennen / Stein- und Schnee-Hünlein / Hasel- und Reb-Hünlein / Wild-Gäns / Wild-Aenten allerhand Gattung / Wild-Tauben / Schnepffen ꝛc. und allerhand Vögel / alte und junge einheimische Tauben / wann der Schweiß oder Blut darbey bleibt / auch Nußheher / und dergleichen / wie folgt.

Unter allen disen Stucken ist in der Zurichtung kein Unterschied zu machen / ausgenommen bey denen Schnepffen / und einheimischen Tauben / wie hier gantz kurtz zu vernehmen ist.

Wann man ein Pasteten mit erhebt- und ausgestecktem Kopff und Flügel machen will / wie pag. 13. im Kupffer zu ersehen / es seye hernach ein Pelican- Schwan- Aurhan- oder Anten-Pasteten / so muß der Halß sammt dem Kopff / Flügel und Schweiff nicht gerupfft / sondern sammt den Federn schön gantz kurtz an der Brust herab genommen / und wann die Pasteten mit einem Drath gemacht / wird er gleich Anfangs gebogen / und zugericht / daß man bißweilen ein Kopff und Halß von Taig und ausgetruckten Federn zugleich mit der Pasteten daran formirt / wann aber die Köpff noch schön und frisch seynd / werden höltzerne Spiß darein bereit / deßgleichen auch in die Flügel und Schweiff / und hernach vor dem Auftragen auf die Pasteten gesteckt / wer gern will / kan auch den Schnabel und Flügel mit geschlagnen Gold-Blättlein zierlich vergolden.

Nun

Nun/ wann das Geflügel sauber gerupffet / wird es gesenget / auch mit einem Tuch oder Flederwisch sauber abgebutzet/ auch die Füß abgeschnitten / und zu dem Kopff und Flügel gelegt/und hernach bey der Pasteten ein- oder aufgesteckt; man muß mit dem Ausnehmen sauber umgehen / damit man es nicht auswaschen darff / oder aber es solle mit Wein oder Eßig ausgewaschen werden / dann wird es mit einem Holtz tapffer geklopfft/ jedoch nicht gar zerquetst / steck die Schenckel ein/ und leg es auf ein saubere Glut oder Rost/ kehre es um/ biß auf beyden Seiten stärr wird / bestreich es gleich warmer mit Speck / und schabe die gröbste Haut und Feder-Stüfften um und um mit einem Messer fleißig herab / etliche röstens mit Butter in einer Pfannen/ gleichwie man die Bratwürst röstet / und nicht auf dem Rost/ hernach gesaltzen / und in ein Reinlein gelegt / mit gutem Wein-Eßig wohl befeuchtet / auch wohlgestoßnen Pfeffer/ Nägelein/ Muscatnuß oder Blühe / etlich Lorbeer- und Lemoni-Blättlein mit Zwibel und Rosmarin darzu gelegt / und etlichmal darinn umgewendt / weil es noch warm ist / und laß über Nacht wohl zugedeckter stehen /. zu Morgens wird ein grober Speck geschnitten/ jedoch/ nachdem das Wildpret groß oder klein ist/ und mit obgedachtem Gewürtz / welches mit Saltz ein wenig vermischt seyn muß / wohl gesprengt / und unter einander gerührt / daß der Speck von dem Gewürtz wohl braun wird / thue disen Speck mit einer darzu bequemen Spicknadel wohl durch das Brät / dann was vorgehet / wird abgeschnitten / und sammt noch mehr von dem Uberrest klein gehackt / und in das Wildpret hinein geschoben / oder sammt noch mehr Speck-Blättlein oder Schwarten/ mit etlich frischen Lemoni/ guten Lorbeer/ und Rosmarin/ auch Zwibel/ zu Rädlein geschnitten/ auf den Taig und das Wildpret darauf gelegt/ stoß auch ein Brocken guten Butter darein / es muß auch auf beyden Seiten / und hinten bey dem Stoß etwas zugelegt werden / damit die Pasteten nicht grubet/ sondern gantz schön glatt / und nicht vil Lufft darein geschlagen/

und

und vermacht werde / dann wird es mit den ausgetruckten Federn überlegt / wie bey pag. 20. oder mit Band und Schnitt / wie es pag. 24. bey dem Aurhanen im Kupffer zu sehen / ausgemacht / und gebachen. Item / wann man ein Aurhan oder ein ander Stuck allein einschlägt / worbey der erhebte Kopff und Flügel nicht verlanget wird / so mache es / wie du es bey pag. 24. im Kupffer findest. Dito / wann du mehr Stuck zugleich / als Tauben / Hasel- oder Reb-Hüner einschlagen / und ein eckichte Pasteten verlangest / so wird auf ein jedes Eck ein Kopff gesteckt / oder nach dem Wirl über Eck / auf ein Eck den Kopff / und auf das ander die Füß / es sey gleich 4. 6. oder 8. eckicht / mit einem darzu gehörigen Schnitt. Die Brühe betreffend / wird sie in alle dise Pasteten gleich gemacht / und ist die beste Brühe / wie folgt:

Man macht ein wenig Meel schön braun / und gießt die zuruck gelassene Baitz / worinn das Geflügel über Nacht gelegen / und gebaitzt hat / mit aller Zugehör / darein / wann es dir zu wenig / so nimm noch mehr Eßig / Wein / oder Fleisch-Brühe / nachdem ein jeder gern saur isset / rührs unter einander / und laß nicht länger sieden / als ein frisch Ey / und treib es durch ein Sieblein / so ist es fertig. Wann die Pasteten fertig / so schneid den Deckel um und um auf / heb ihn hinweg / so wirst du in der Pasteten viel / auch bißweilen voll Brühe finden / schöpffe mit einem kleinen Löffel die Fette ein wenig herab / und gieß die gemachte braune Brühe auch darein / will man aber die Pasteten nicht gern aufschneiden / so gießt man die gemachte Brühe mit einem Trachter oben durch ein Löchlein hinein / und trägt sie fort. Hiebey ist auch wohl zu mercken / daß nachdem die Pasteten ein gute halbe Stund gebachen / und hart seyn / muß man oben ein Löchlein darein machen / und Lufft geben / sonst springen sie auf / und werden rinnend. Und dises bey allen Pasteten.

No. 9. Die Schnepffen-Pasteten.

DIse werden den ersten gantz gleich gemacht / ausgenommen das Gedärm von denen Schnepffen wird klein gehackt/ der Magen und das Unsaubere wird weggethan/ das andere aber in Butter geröst / gewürtzt / gesaltzen / auch gar ein wenig Wein / Nam / oder Fleisch-Brühe daran gegossen/ mit gutem Butter abgerührt / auf gebähte Schnitten gelegt/ oder man laßt die Schnitten aus / und wann die Pasteten fertig/ gibt mans mit der Brühe hinein/ ist auch gut.

No. 10. Die Tauben betreffend.

DIse nimt man lebendiger in die Händ/ die Brust wird hinein getruckt beyderseits mit denen Fingern bey dem Hertzen/ etwas starck zusammen / und wirff sie zugleich auf den Rucken starck auf den Boden/ so geben sie gleich den Geist auf/ und bleibt das Geblüt bey dem Hertzen / dann mag man sie mit warmen Wasser / oder trucken rupffen / aber ehe man sie ausnimmt / sollen sie kalt seyn / und mit dem Ausnehmen sauber umgehen / damit man sie nicht auswaschen dörffe / dann man hat bey dem Ausnehmen ein saubers Tuch bey Handen/ daß/ wann ein Darm bricht / wird dasselbig Ort mit dem Tuch gereiniget; im übrigen mach es / und verfahre darmit / wie mit dem Feder-Wildpret / sie werden köstlich schön und gut. Hier kan auch ein gutes fettes Brat-Würst-Gehäck von Kalb- oder Schweinen-Fleisch gemacht / und beygelegt werden.

No. 11. Von Feder-Wildpret und weiß Geflügel/ anderst mit gelber. Brühe.

WEilen das Geflügel weiß am Brät / ist es besser / daß die Brühe darzu auch gelb gemacht werde / es können auch die Hasel-Hüner / wie oben gedacht / mit diser nachfolgen-

folgenden Brühe gemacht / und nicht braun / sondern mit gelber Brühe geben werden / wie die hernach folgende / als nemblich: Phasanen / Capaunen / Hünlein / Indianische Stuck / klein und groß / Pfauen / einheimische Tauben / Gäns und Aenten / Kalb-Fleisch / oder Schlegel / Schöps- und Lamm-Schlegel / Königlein / Hasen / und dergleichen ꝛc. Dise Stuck werden auch alle / nachdem sie sauber gebutzt / oder ausgenommen / und gewaschen seynd / auf alle Weiß und Manier gestutzt / geklopfft / oder das Brust-Bein eingeschlagen / in allweg wie oben das Feder-Wildpret; alles dises ist der gantze Unterschied / daß man hier ein wenig am Pfeffer und Nägelein-Gewürtz abbricht / deßgleichen auch an Speck / insonderheit / wann das Geflügel schon vorhin feist ist / hingegen kan ein gantzer Zwibel oder Brocken Speck mit gantzen Nägelein besteckt / mit in die Pastet eingeschlagen werden / im übrigen gemacht und gebachen wie die andere / wer gern will / kan auch Capri / oder gebutzte Sartellen zugleich mit einschlagen / und an statt / daß die vorige braun werden / dise mit einer schönen gelben sauren Lemoni-Brühe versehen / darzu soll man Genueser-Lemoni haben / dann die bittere Lemoni verderben alles.

Item / wann man dise Pasteten kalt essen wolte / soll man kein eingebrennte Brühe darein machen / sondern man laßt sie stehen / wie mans aus dem Ofen bringet. Oder / man nimmt die durchgesiehene Baitz / worinn die Hüner über Nacht / oder etliche Stund vor dem Einschlagen gelegen seynd / wer will / kans noch mit ein wenig Eßig vermischen / und wann mans gleich heraus nehmen will / mit einem Trächterlein durch ein Löchlein oben in die Pasteten giessen / und dann damit kalt werden lassen.

Oder man nimmt Kalbs-Fuß / oder dergleichen Knochen / setzts mit klar Wasser / Wein oder Eßig / nachdem man es gern saur hat / zu / laß solche verfahren / dann lege darein Zwibel / oder Schallot / mit Lorbeer / Rosmarin / Muscatblühe / und

grob-gestossenen Pfeffer/ ein paar gute Lemoni-Blättlein/ diß laß gemach sieden/ biß du vermeynst/ diese Brühe werde sich sultzen/ dann seig es durch ein Sieb oder Tuch/ machs mit Saffran gelb/ und gibs in die Pasteten/ und laß es kalt werden/ es sey ein Schlegel oder weiß Geflügel/ so ist es gut und gerecht.

Das Dritte Capitel.

Von Hoch- und Roth-Wildpret-Pasteten.

No. 12. Von Hirsch-Wildpret und Schlegel/ Gämbsen-Wildpret und Schlegel; Item von Reh und Haasen/ auch von Rind-Fleisch und Lung-Braten. Dito von Schöps-Gais- und Schwein-Schlegel.

MErck/ diese werden alle auf die erstbeschriebene Art gemacht/. nemblichen also: Nimm ein brätiges Stuck von dem Hirschen oder Rind/ es sey hernach ein Schlegel der Zemer/ die Ruck- oder Lend-Braten/ schneid Stuck daraus/ wie es dir gefällt/ groß oder klein/ aber schneid zugleich auch die übrige zähe Haut und Bein darvon/ dergestalt/ damit es dir hernach in die Pasteten zu legen bequem sey. Dann werden diese Stuck mit gehörigen Saltz besprengt/ und auf ein Rost/ oder welches noch besser/ in einer Pfannen/ in Butter/ Speck/ oder Schmaltz geröst/ biß ein wenig stärr wird/ dann legs in ein Rein mit grob-geschnittnen Zwibel/ Lorbeer/ und guten Lemoni-Blättlein/ Rosmarin/ ein wenig Dimian/ oder Kutel-Kraut/ gewürtz mit Pfeffer/ Muscatnuß/ und wohl Nägelein/ gieß guten Wein-Eßig daran/ weil das Fleisch noch schön warm ist/ dann da ligt viel daran/ kehre es etlich-

mal also in dem Gewürtz und Eßig um / und laß wohl zugedeckter über Nacht/ oder auch etwas länger/ aber auch nicht gar zu lang ligen/ dann schneid Speck in der Läng und Größ/ wie du ein Stuck Fleisch hast / besprenge den geschnittnen Speck mit Pfeffer/ Saltz / Muscatnuß / oder Blühe / und gestossene Nägelein / und zwar so viel / daß der Speck / nachdem er mit dem Gewürtz umgerührt wird / gantz schwartzbraun darvon werde / dann nimm ein grosse darzu gehörige von Holtz oder Mesing gemachte Spick-Nadel / und zieh den Speck der Länge nach durch das Fleisch / damit / wann hernach das Fleisch überzwerch geschnitten wird / so schaut der Speck / welcher auch wohl ausgetheilt seyn soll / schön zierlich heraus / dann nimm von dem Taig N°. 3. mach 2. Blätter / lege das eine auf einen oder doppelten Bogen Papier / dann nimm Lemoni / guten Speck / Rosmarin und Lorbeer-Blättlein / mit breit-geschnittnen Zwibel-Rädlein / lege solches alles auf den Boden der Pasteten / streue auch von dem obangedeuten Gewürtz darauf / und lege das Wildpret / Fleisch oder Schlegel / was du hast / schön ordentlich zusammen auf das zubereite Blat / lege guten Butter entzwischen / auch gute Blättlein Speck darauf / bestreich den Taig um das Feisch herum mit Eyer / und schlag das obere Blatt herüber / mach einen Form aus den Kupffern / welcher sich darzu schicket / oder dir beliebt / gib acht/ daß der Ofen darzu recht seye / bestreich die Pasteten übersich mit zerklopfften Eyern/ schieß in den Ofen/ wann die Pasteten anfänglich wohl hart ist/ gibt man übersich Lufft/ und laßt es gar genug bachen/ dann mache die Brühe darein / und verfahre darmit/ wie du bey dem Aurhan und Feder-Wildpret gehört.

N°. 13. Von Haasen.

DJe Haasen-Pasteten werden also gemacht : Man zieht erstlich das Fehl sauber herab / biß an die Läuff / und gibt wohl acht/ daß der Haas darvon nicht gar zu haa-

rig werde / und wann einem durch den Schuß das Eingeweyd nicht verletzt ist / solle man mit dem Ausnehmen sauber umgehen / damit man ihn nicht auswaschen darff / ist es aber nothwendig daß er muß gewaschen werden / muß solches vor dem Häuten / und soviel es möglich mit Wein oder Eßig geschehen / auch das Vordertheil herab geschlagen / und die lange Rippen ein wenig gestutzt werden / dann wird mit einem Messer die zähe Haut herab gelößt. Nimm die rauhe Läuff herab / und behalte sie zum Auffstecken / hacke den Haasen zu beliebigen Stucken / damit du ihn wieder formiren kanst/ dann saltze / gewürtze / röste / baitze / und mache ihn / wie das Hirsch- Feder- und andere Wildpret / dann nimm den Taig bey N°. 3. oder N°. 4. mache zwey Blätter / lege das erst auf Papier/ dann leg auch den Haasen mit zugehörigen Gewürtz / Lemoni/ Rosmarin/ Lorbeer/ Zwibel und Speck-Blättlein auf den Taig / formire die Pasteten nach dem Haasen/ wie solche pag. 86. 87. in Kupffer zu sehen / schlag das obere Blatt herüber / machs um und um wohl zu / lege auch die ausgetruckten Band herum / und treib mit dem Daumen unten herum den Krantz schön auf / truck es mit der Hand ein wenig hinzu / und zwicke es mit den Fingern noch einmal gantz herum / mache den Schnitt darauf / und binde oben die Band/ allwo sie sich schliessen / mit einem paar Flaschen zusammen/ oder lege ein ausgetrucktes Fratzen- oder Löwen-Gesicht darauf / unten aber werden die zwey rauhe Füß aufgesteckt / so ist es fertig / überstreichs mit Eyer / und bach es / wie andere Pasteten / die Brühe wird braun von der Baitz / wie bey dem Aurhan darzu gemacht. NB. Beliebts / so nimm ein fettes Gehäck ohne Eyer und Semmel gemacht / darzu.

N°. 14. Eine Haasen-Pasteten / auf eine andere gute Form.

NAchdem der Haas von dem Fell und allem Unflat sauber gereiniget / wird das Vordertheil herab geschlagen / die zähe

zähe Haut und die rauhe Läuff davon geschnitten / alsdann das Fleisch sauber von den Beinern herab gelößt / wer will der legt noch ein wenig anders Brät darzu / sodann wird es gesaltzen / und mit genugsamer Nierenfette oder gutes Marck / und guten Speck unter einander klein gehackt / dann schneide auch einen guten Theil Speck gewürfflet / und nimm gestossenes Gewürtz / nemlich 1. Muscatnuß / ein wenig deto Blühe / auch zimlich viel Pfeffer und gestossene Nägelein / sammt ein wenig Kuttelkraut / Rosmarin und klein-geschnittene Lemoni-Schaalen / nimm das Gewürtz zusammen in eine Schüssel / wirff den gewürffleten Speck darein / und rühre ihn mit dem Gewürtz wohl um / daß der Speck von dem Gewürtz wohl braun wird / dann thue das Gehäck / den Speck / und das Gewürtz alles zusammen in eine Schüssel / gieß ein paar Löffel voll guten Wein oder Eßig daran / und rühre alles wohl unter einander / formire von disem Gehäck den Haasen wieder an das abgelößte Bein oder Knochen / der aber gern will / läßt das Bein gar aus / sondern macht gleich von dem Gehäck die Haasen-Pasteten mit den aufgesteckten rauhen Läuffen / gleich der vorigen / und wann die Pasteten in dem Ofen wohl hart ist / muß ein Löchlein oben in den Deckel gemacht werden / sonst springet die Pasteten auf / und wird rinnend / wanns gebachen ist / gießt man eine gelbe / gute Lemoni- Capri- oder auch eine Sartell-Brühe darein / und trägt es auf.

Dergleichen Gehäck kan man von allerhand Brät machen / nemlich von Rindfleisch / Hirschen- Schwein- Schaaf- und Kalbschlegel / ꝛc. und dann Haasen-Schlegel / und allerhand Form daraus formiren / auch die Haasen-Füß und Reh-Klauen darauf stecken / oder die Eck sonst mit Flaschen- oder Löwen-Gesichtern zieren und ausmachen / aber darbey muß man die Fette / Gewürtz und Speck nicht sparen. Item / wer gern will / gibt auch einen Geruch mit Knoblauch / oder Schallot dar-

darzu / im Winter können auch Austern / Sartellen / oder Dardoffel darzu gemischt und eingeschlagen / und im Anrichten ein gelb- und säuerlichtes Brühlein / oder auch gleich also auf den Tisch gegeben werden/ dann sie machen von sich selber auch Brühe. Dito / wann sie von Hirsch- Geiß- oder Rindfleisch gemacht werden / haben sie auch lang zu bachen.

Von disen und dergleichen Gehäck / kan man auch in allerhand kleine Pasteten einfüllen / und nach dem sie gebachen/ mit ein wenig guter Brühe versehen.

Das Vierdte Capitel.

Von Kalb- und Lamm-Fleisch.

No. 15. Wie man das Kalb- und Lamm-Fleisch Stücklein weiß in allerhand gemeine Hochzeit-Pasteten bereiten und einschlagen soll.

DAs Kalb- oder Lamm-Fleisch wird erstlich zu Stücklein gehackt / und gleich dem Brüß ein wenig überbrühet/ oder auch gleich also eingesaltzen / und hernach wie die Bratwürst im Butter/ jedoch nicht zustarck geröst/ und also warmer mit Pfeffer und Muscatnuß eingesprenget / auch Lemoni/ Rosmarin und Lorbeer-Blätter / mit ein paar Zwibel-Rädlein darzu gelegt / auch mit gutem Wein-Eßig gesprengt / oder daran gegossen/ und warmer etlichmal mit einander herüber geschwungen / und zugedeckter kalt werden lassen / alsdann mit zugehörigen guten Butter in eine Pasteten eingeschlagen / eine Form nach Belieben daraus gemacht und gebachen / im Anrichten aber / wird / sammt der wenigen hinterlassenen Baitz / eine gelbe Brühe darein gemacht und aufgetragen / auch sauer nach eines jeden Gefallen. Hier können auch allerhand Sachen darzu gemischt werden / als nemlich: Uberbrühete Hünlein/

lein/ Tauben/ Brüßlein/ Bratwürst/ Köhl/ Carfiol/ Schnecken/ Spargel und ausgelößte Krebs und allerhand Knödlein/ da soll aber keine gar saure/ sondern eine gute gelbe Butter-Brühe darein gemacht werden.

No. 16. Eine andere Form Kalb- und Lamm-Fleisch in die Pasteten.

Nemlich/ man nimmt das Fleisch/ hacket solches zu beliebigen Stücklein/ und besprenget es gleich also mit zugehorigem Saltz/ Pfeffer/ Imber/ Muscatnuß und Nägelein/ lege auch darzu etwas von Zwibel/ Rosmarin und Lorbeer/ oder auch ein wenig Knoblauch und Dimian/ sammt ein wenig Meel/ guten Eßig/ oder sauren Wein herüber geschwungen/ und also mit zugehörigem Butter in die Pasteten eingeschlagen/ und wann die Pasteten halb gebachen ist/ so nimm eine gelbe Fleisch-Brühe mit Wein oder Eßig gemischt/ und durch ein Trächterlein oben in die Pasteten hinein gegossen/ und gar an die statt bachen lassen/ so ist sie auch gut. Hier kan man auch Capry/ Sartellen/ saure Wein-Trauben/ und Stachelbeer/ wann sie noch nicht gar zeitig seyn/ gleich anfangs mit dem Fleisch vermischen/ und einschlagen.

No. 17. Hier folgen die Schüssel-Pasteten/ worzu auch der beste/ bey No. 1. beschriebene Englische Butter- oder anderer beliebiger Taig kan genommen werden.

In dise Pasteten wird ordinari eine subtile/ wohl-zugerichte Füll genommen/ und wird gemacht/ wie folget: Nemlich/ junge Hünlein/ Tauben/ Schnecken/ Brüßlein/ Carfiol/ oder Cardifior, oder auch an dessen statt Köhl/ Peterſil-Wurtzel/ Kälber-Euterlein/ Lamm- oder Ritz-Fleisch/ Kalbfleisch/ Spargel/ Maurachen oder

Schwamm/ Hüner-Mäglein / kleine Vöglein/ ꝛc. Dise Stuck / du habest hernach nur eins / zwey / oder alle / wie sie hier benennt seyn / müssen vorhero gesäubert / zu beliebigen Stücklein geschnitten / überbrühet / gesaltzen / und ein wenig in Butter geröst werden. Alsdann lege auch darzu Bratwürst / kleine gebachene oder ungebachene Knödlein / und dergleichen Gehäck / welches hernach No. 18. beschrieben ist / an den Boden / dito / Dardoffel, ausgelößte Austern und Krebs-Schweifflein / auch Pinioli, oder Pisdazi darzu gemischt / dann lege ein Blatt von dem ob-ernannten ausgewalgten Taig auf die Schüssel / und lege an dem Boden / erstlich einen mit Nägelein besteckten Zwibel / mit Lemoni / ein paar Lorbeer-Blättlein und Rosmarin / das Gehäck / und dann auch die andere Füll/ nach der Ordnung / biß du genug hast / mit ein wenig frischen Butter / bestreiche den Taig vorher mit Eyer / und decke das obere Blatt / welches auch nicht gar zu dünn seyn muß / darauf / mach es mit der Hand um und um wohl zu / schneid den vorher ausgehenden Taig mit dem Messer gleich ab / mache ein Bändlein um den Gupff herum/ aber nicht zu hoch / und ein Schnittlein oben darauf / auswendig aber um den Nanfft herum / werden mit dem Messer überdrähete Spitzen gemacht / wie pag. 39. bey der Schüssel-Pasteten in Kupffer zu sehen / hernach über und über mit einem zerklopfften Ey schön subtil bestrichen / und andern Pasteten gleich gebachen / im Anrichten aber wird das Lücklein / oder Deckel aufgeschnitten / und ein gut-gelbes Butter-Brühlein daran gegossen / wieder zugedeckt und aufgetragen. Item/ wann der Carfiol / Köhl / Spargel / Krebs und Maurachen ausbleiben / daß die Pasteten von pur Fleischwerck allein gemacht wird / kan auch zugleich Capri oder Sartellen darzu geleget / und mit eingeschlagen / auch die Brühe ein wenig säuerlicht darein gemacht werden.

NB. Es kan auch ein sauberes Tuch gleich einem Laiblein

Brod

Brod in bequemer Grösse zusammen gelegt / und an statt der Füll in die Pasteten eingeschlagen / im Anrichten aber wieder heraus genommen / und an statt des Tuchs erst die rechte Füll / sammt der guten Brühe darein gethan / wieder zugedeckt und aufgetragen werden; Auf gleiche Weiß kan auch ein Koch in dem Feld von allerhand gesotten / gebraten / und übergebliebenen Fleischwerck / es sey von Rind / Kalb / Schaaf / oder Wildpret / machen; nachdem solches zu bequemen Stücklein geschnitten / wird ein Zusatz / entweder von dergleichen Gehäck / oder von frischem Brät mit genugsam frischem Ochsenmarck / oder dergleichen Nieren-Fett gemacht / auch kleine Knödlein und Nudeln daraus formirt / und mit zugehörigem Gewürtz in eine Dorten-Schüssel / eine Pasteten gleich der obigen / sammt der Brühe zugericht und verfertiget / es können hier auch Capri / unzeitige Wein- oder Stachelbeerlein mit eingeschlagen werden. Und auf jetzt beschriebene Art macht man Schüssel-Pasteten von allerhand mürben Butter- und Krebs-Taig / jedoch mit disem Unterscheid / daß / wann die Pasteten mit Butter-Taig / wie er N°. 5. hievornen beschrieben ist / gemacht wird / so muß gleich nach dem das erste oder Boden-Blatt vom Butter-Taig auf die Schüssel gelegt worden / auch gleich ein dünnes Blättlein von mürbem Taig / welches etwas grösser als die Füll zu ligen kommt / darein gelegt werden / dann wird erst die Füll / sammt aller Zugehör hinein gelegt / um und um bestrichen / und wieder mit einem dünnen Blättlein vom mürben Taig zugedeckt / und wohl herum zugemacht: diß geschiehet darum / damit die Brühe in der Pasteten beysammen bleibe / und sich nicht in dem Butter-Taig ausgiesse. Item / damit die Pasteten auch schöner in dem Form bleibe / wie solcher p. 198. hinten im Kupffer vorgestellt / wann nun die Pasteten gebachen / wird die Brühe gleich den andern darein gemacht / und aufgetragen.

No. 18. Ein anderer Form Schüssel-Pasteten/ mit Krebs-Taig/ oder auch andern Knödlein-Taig bekleidt/ und mit geschnittenen Mandeln/ Pinioli, oder Pisdazi gespickt/ auf folgende Weiß.

ERstlich nimm ein sauberes Tuch/ leg es schön rund zusammen/ dann mach zwey dünne Blätter von gutem mürben Taig/ so groß als die Schüssel ist/ lege das eine Blatt in die Schüssel/ das zusammen gelegte Tuch auch darein/ bestreich es neben herum mit Eyern/ aber beyleib das Tuch nicht/ und deck das andere Blatt darüber/ und machs herum wohl zu/ fahre auch mit dem Messer auswendig um den Ranfft herum/ und schneid den Taig/ welcher über die Schüssel heraus hangt/ schön gleich ab/ dann lege noch einen guten Daumen-breiten Ramen gantz zu ausserist um den Ranfft herum/ damit die Spitz/ welche an statt der Regale mit dem Messer um und um gemacht/ und aufgedrähet werden/ etwas dicker werden/ wann nun solche fertig/ so bestreich es mit Eyern/ und laß bachen/ so es beliebt/ kan es am Vorabend geschehen/ demnach richte auch ein gutes Knödlein-Gehäck/ es sey hernach von Kalbfleisch/ Hüner-Brüß- oder Krebs-Taig/ aber auch allweg mit genugsamer Fette/ Butter oder Marck/ auch Gewürtz/ Saltz und Eyern versehen; Unterdessen mache die gut-gemischte Füll/ wie du sie No. 17. gleich vorhero auch schon hast/ sammt der Brühe/ fertig/ dann schneid die Pasteten oben so weit auf/ daß du das Tuch heraus/ und die rechte Füll hinein thun kanst/ deck das abgehebte Decklein wieder schön gantzer darauf/ und überstreiche die Pasteten/ mit dem zubereiteten Krebs- oder Knödlein-Taig/ etwann klein Finger-dick über und über gleich/ dann mit Pisdazi, Pinioli, oder geschnittnen Mandeln schön besteckt/ und in einen noch etwas warmen Ofen geschoben/ daß sie biß zu dem Anrichten fertig wird/ und trags also auf/ so ist es schön und gut.

Wann

Wann die Pasteten mit Krebs-Taig überleget ist / wird sie vor dem Auftragen mit rothen warmen Krebs-Butter ein wenig überstrichen und gefärbt.

No. 19. Wieder anderst.

NAch erstlich eine gute gemischte Füll / dann nimm die Schüssel / und lege darein ein ausgewalgtes Blättlein mürben- oder Butter-Taig / aber so groß / als die Schüssel ist / dann lege auch die Füll ordentlich darein / mit aller Zugehör / wie in andern dergleichen Pasteten / und bedeck es übersich mit dem Knödlein-Gehäck / laß bachen / bestecks und gibs / wann du aber meynest es seye zu wenig Brühe / wird im Anrichten oben durch ein Löchlein mit einem Trachter mehr hinein gegossen.

No. 20. Mehr anderst.

NImm unten und oben Butter / dergleichen Gehäck / und gar kein Taig / in die Mitte aber eine gute Füll / und oben mit Gehäck hübsch zugemacht / gespickt und gebachen / gib im Anrichten Brühe nach Geduncken / trags auf in der Schüssel / darinn du es gebachen.

No. 21. Aber anderst.

NImm ein verzinntes Kupffer-Beck / oder ein erdenen Rein ohne Füß / bestreiche dieselbe inwendig mit gutem Butter / dann lege auch viel gantz dünne Blättlein Speck an den Boden / und innwendig auf der Seiten herum / deßgleichen lege auch viel gantz dünne Blättlein breit-geschlagenes Kalb-Fleisch gleich dem Speck herum / dann wird auch das gantze Geschirr innwendig mit dergleichen Knödlein-Taig / oder dergleichen Gehäck / Finger-oder Daumen-dick ausgefüttert / nachmals eine gute gemischte Füll darein gethan / und oben wieder

mit Gehäck zugemacht und gebachen / hernach aber im Anrichten wird es auf eine Schüssel oder Deller umgekehret / oben durch ein Loch eine gute Dotter- oder andere gute Brühe hineingegossen / nach Belieben regaliert / und aufgetragen / und diß heißt man ein Pulpedon.

No. 22. Ein Gehäck / welches zu allerhand Schüssel-Pasteten / Gehäck-Dorten / und dergleichen kleine Pastetlein kan applicirt / darzu gemischt / oder allein eingefüllt werden.

NImm ein Stuck brätiges Kalbfleisch / oder auch im Fall der Noth von Rind- Schaaf- Gaiß- oder schweinenes Brät / laß solches zu Stücken hacken / und solang im Saltz-Wasser oder Fleischbrühe sieden / biß daß es wohl steiff oder starr wird / dann nimm es wieder heraus / und stoß geschwind in ein frisch Wasser / und gleich wieder heraus auf ein Hackbrett / zerschneide es zu kleinen Stücklein / es soll noch ein wenig rothen Schweiß von sich geben / dann / wann man es gar zulang sieden läßt / wird es hernach gar speer / und nicht mehr so gut / nun wird es mit genugsamer Nieren-Fette / oder Ochsen-Marck kleingehackt und gesaltzen / mit Muscatnuß / Pfeffer / klein-gehackten Petersil und Rosmarin gewürtzt / etliche rösten auch ein wenig klein-gehackten Zwibel schön liecht-gelb daran / oder geben ein Geruch daran von Knoblauch / wann diß alles geschehen / so wird das Gehäck in ein Rein gethan / und eine gute lindgesaltzene Fleischbrühe daran gegossen / biß du vermeynest es seye feucht genug / in die Gehäck-Pasteten / es zieht viel Brühe an sich / aber gib acht / daß dirs nicht versaltzen werde / im Fall daß du kein Fleischbrühe hast / so nimm weissen Wein und Wasser unter einander / oder auch Wasser allein; und wann du hernach eine Pasteten von jungen Hünlein / Tauben / Brüß / ꝛc. und dergleichen vermischter Füll machen wilst / auch der Boden zu der Pasteten fertig/

fertig/ so wird Anfangs ein paar gute Lemoni-Blättlein / und dann eine Lag von disem Gehäck darauf gelegt / und hernach die andere Füll / auch nach der Ordnung mit frischen Butter und aller Zugehör / wie sonst / zugemacht / und wann die Pasteten gebachen / wird im Anrichten mit Lemoni-Safft ein gute Dotter-Brühe darein gemacht / ein wenig geschüttlet / und aufgetragen / sie seynd trefflich gut.

Diß nimmt man auch in allerhand kleine Pastetlein / aber allzeit in ein jedes Pastetlein ein Bröcklein frischen Butter mit dem Gehäck zugleich hinein gelegt / das obere Blättlein/ nachdem es herum ein wenig bestrichen/ darauf- und zugemacht / auch obenauf ein Löchlein darein gestochen / aber nicht gebachen / biß man sie bald brauchen und auftragen will / sonst werden sie gar zu trucken und kalt / etliche machen auch im Anrichten mit Lemoni-Safft / ein wenig Dotter-Brühe darein.

№ 23. Ein andere gute Füll in kleine Pastetlein.

NJmm überbrühte Prüselein / schneid es zu Stucken / gewürtz mit Saltz/ Pfeffer / Muscatnuß oder Blühe / und klein-geschnittnen frischen Rosmarin / so es beliebt / auch Petersil / dann röste dises mit klein-gehackten Zwibel in Butter / und hacke oder schneide es hernach auf einem Hackbrett klein / mische darunter ausgelößte Krebs-Schweifflein / Pinioli oder Pisdazi, was du wilst / und füll es mit ein wenig frischen Butter gebührender massen in kleine Pastetlein / von Butter oder mürben Taig / sie seynd allweg gut / solle aber auch gleich von dem Ofen aufgetragen werden.

№ 24. Die sogenannte Genueser-Pastetlein / welche bey der runden Pasteten pag. 40. im Kupffer zu sehen / werden also gemacht.

MAn walget ein Blatt von gemeinem Taig gantz dünn aus/ dann truckt man mit einem blechernen Rohr oder Zucker-

cker-Büchs runde Blättlein aus / gleich einer grossen Oblat oder Hostie / aber noch einmal so viel / als man der Pasteten verlangt / dann ein jedes Pastetlein hat zwey Blättlein vonnöthen: dann bestreiche von dem halben Theil die Blättlein überfich mit Eyern oder Wasser / und lege von vorgemeldtem Gehäck / so viel nothwendig / in Form eines Knödleins darauf / lege dann das andere Blättlein oben darauf / und mach es mit den Fingeren rings herum schön zu / und setze sie auf in Form / wie du sie pag. 40. im Kupffer hast / und bache sie in einem Ofen / oder heissen Schmaltz / und mach ein Speiß daraus / oder nimms zum Regalieren.

No. 25. Von allerhand Pasteten / auf einerley Weiß.

HJer ist noch zu finden / ein gar gute Weiß und Manier allerhand Fleisch und Geflügel-Werck / nichts ausgenommen / auf einerley Weiß / es sey hernach von Feder-Wildpret / von Hirschen / Reh / Gäns / Schaaf-Schwein- und andere dergleichen Schlegel / Indian / Capaun / Pfauen / Gäns / Aenten / junge Hünlein / Tauben / Brüß / Kalb-Fleisch / und allerhand Vögel / und zwar mit einer gut-gelben Brühe / wie hernach folgt:

Nimm ein Stuck oder mehr brätiges von Rind- Hirsch- Gämbs- Reh- Kalb- Schaaf- oder Lämmlein-Schlegel / oder auch ein Stuck Feder-Wildpret / Capaun / Indian / Hünlein / Tauben / Aenten / oder andere Vögel / auch Haasen ꝛc. Nemblich / wann du eins oder mehr von den obbemeldten Stucken in ein Pasteten einschlagen wilt / so schau daß ein jedes nach seiner Art sauber gebutzet / und von allem Unflat gereiniget sey / dann setz ein verzinnte Pfannen mit gutem Wein-Eßig / beliebt es / kan solcher mit ein wenig weissen Wein gemischt werden / wirff darein Saltz / gebutzte halbe Zwibel / Lorbeer / Rosmarin / gantze Nägelein / etwas von guten Lemoni / Pfeffer / gar ein wenig Dimian oder Kuttel-Kraut / und so es beliebt / auch ein

wenig

wenig Knoblauch oder Schallot/ wann es aber Wildpret/ oder Vögel seynd/ so können auch etliche Wachholderbeer darzu genommen werden/ dann lege auch das Wildpret/ Fleisch oder Geflügel darein/ und setze es auf ein frisches Kohl-Feur/ und lasse es gleich den Fischen mit einander sieden/ jedoch mit disem Unterschied/ wann es Rind-Fleisch/ Wildpret oder Gäns/ und dergleichen harte Sachen seynd/ darff mans wohl anziehen/ und eine Weil darinn ligen lassen. Es sollen auch die Schlegel/ Aurhanen und dergleichen/ vorhero geklopfft werden/ wann es aber nur Hünlein/ Brüßlein/ Tauben/ oder Capaunen seynd/ laßt man sie nur einen Wahl thun/ alsdann abgefaimbt/ und nach Belieben auf die Seiten gesetzt/ oder gar darinn erkalten lassen. Dann wieder herausgenommen/ und der Gebühr nach eingewürtzt/ und gesaltzen/ oder mit gewürtztem Speck gespickt/ nachdem es etwas ist/ wie hievornen schon nach Genügen gemeldt worden/ und gleich dem vorigen Geflügel oder Wildpret in die Pasteten eingeschlagen/ und gebachen/ im Anrichten aber wird von der ersten Brühe/ darinn es überbrühet worden/ nachdem sie durch ein Sieblein oder Tuch gesiegen/ ein gute gelbe eingebrennte Brühe darein gegeben/ wann selbe zu saur/ kan man mit Fleisch-Brühe helffen.

Zu disen und allen vorhergehenden Pasteten kan ein Zusatz von einem guten Bratwürst-Gehäck/ etwas fett gegeben/ der Geruch aber mit Zwibel/ Knoblauch/ Dardoffel/ Sartellen/ Capri/ Schallot/ Lemoni/ Austern oder Müschelein mit gehörigen Gewürtz gegeben/ beygelegt/ und mit eingeschlagen werden. Deßgleichen bey den nachfolgenden Fisch-Pasteten geschehen kan/ wann das Fleisch von Fischen mit genugsam Butter gehackt/ und mit Zwibel und Gewürtz versehen ist.

Zum Beschluß dises Capitels ist noch übrig zu mercken/ daß noch vielerley Pasteten gemacht werden mit süsser Brühe/ gelb und braun/ und zwar die gelbe werden ordinari gemacht

von gebaitzten Hünlein/ Capaunen/ gebaitzten Kälber-Schnitzlein/ Tauben/ Aenten/ Vögel / und vielerley Strützlein/ Nudlen und Gehäck-Werck/ mit süssen Gewürtz/ Lemoni/ Zwibel/ Citronen/ Capri/ groß und kleine Weinbeer/ Piniolen / Zucker/ Wein/ gelb oder Eyer-Dotter-Brühe / sammt ein wenig Eßig oder Lemoni-Safft versehen / sie seynd auch gut und leckerhafft von Fleisch und Fisch.

Die andere Gattung aber ist braun / und werden gemacht von Haasen/ Reh / Wild-Aenten/ und was braun gebraten/ geröst/ und aus Schmaltz braun gebachen ist: Auch von Wild-Schwein/ Aur- und Spil-Hanen/ und dergleichen Gehäck und Schnitzlein / gebachnen Knödlein und dergleichen Nudlen und Gehäck-Werck mit süsser Brühe / wie die vorhergehende / allein mit disem Unterschied / daß dise schön braun eingebrennt / mit süsser Nägelein-Brühe/ Zucker und Wein / süß Gewürtz und allerhand Safft darzu genommen und gebraucht wird / seynd auch gut und wohlgeschmack.

NB. Die Krebs-Pasteten seynd hinden auf fünfferley Förm bey dergleichen Dorten angehenckt.

(O)

Das Fünffte Capitel.

Von allerhand Fisch-Pasteten.

No. 26. Insgemein von Fisch-Pasteten.

DEn Taig zu denen hernachfolgenden Pasteten findet man vornen am ersten Capitel / bey der ausführlichen Beschreibung deß Taigs. Ist aber darbey zu erinneren / daß man bey dem Delphin und anderen Drat-Pasteten mit erhebten Schweiff / nicht von dem besten / sondern von dem schlechteren Taig soll genommen werden / von welchem sie besser im Form bleiben.

Die Fisch seyn dise nachfolgende: Als Hausen / Hechten / Huchen / Lachs / Karpffen / Forellen / oder Aalen / und allerhand Fisch; allein bey dem Aal wird der Kopff / und das letzte Schweiff-Stücklein hinweg gethan / und geworffen.

Wann der Fisch sauber gebutzet / und ausgenommen ist / wird er nach Belieben zerschnitten / oder nur der Kopff zerspalten / auf beyden Seiten etliche Schnitt darein gethan / und eine Weil in dem Saltz ligen lassen / dann ein wenig abgestreifft / und ein guter siediger Eßig ein paar mahl daran gegossen / und darnach mit gehörigem Pfeffer / Rosmarin und Lorbeer-Blättlein / auch von einem guten Lemoni ein paar Blättlein / und ein Zwibel mit gantzen Nägelein besteckt / auch Muscatnuß / oder Blühe / und frischem Butter / alles nach Nothdurfft darzu gethan / und wann der Fisch kalt ist / in ein mürbe Pasteten eingeschlagen / auf allerhand Weiß formirt / und gebachen / und wann die Pastet gebachen / wird ein gelbe saure / jedoch nach Belieben Butter- Lemoni- Capri- oder Sartellen-Brühe darein gemacht / und aufgetragen / darzu auch die erste Baitz kan gebraucht werden.

No. 27. Karpffen-Pasteten mit schwartzer Brühe werden auf zweyerley Weiß gemacht.

DJe erste werden geschupffet / mit der Hand sauber abgestreiffet / die Gall heraus genommen / der Kopff übersich gespalten / auf beyden Seiten etliche Schnitt darein gethan / deßgleichen auch überzwerch auf den Rucken / und sodann eingesaltzen / und ein Weil darinn ligen lassen / hernach mit der Hand abgestreifft / auch ein siediger Eßig daran gegossen / auch Pfeffer / Rosmarin / ein zerschnittner Zwibel und Lorbeer / auch Lemoni darzu gelegt / und sammt dem Eßig zugedeckter kalt werden lassen / dann wird der Fisch wieder herausgenommen / und mit gestossenem Gewürtz / als Pfeffer / Imber / Muscatnuß / und viel Nägelein wohl eingesprengt / dann walge ein Blatt von mürbem Taig aus / legs auf das Papier / und nimm wieder frischen Lemoni / Rosmarin / dünn geschnittene Zwibel und Lorbeer auf den Boden / dann lege den Fisch darauf / oder auch zwey zusammen / mit genugsamb frischen Butter inwendig in dem Fisch herum / und bestreich das Blatt um den Fisch herum mit Eyer / schlag das obere Blat darüber / aber gib acht / daß du nicht viel Lufft damit hinein schlagest / mach es um und um wohl zu / und formirs / wie du pag. 173. oder 174. und 177. in Kupffer hast / und bachs / wanns fertig / so wird von der Baitz / darinn der Fisch gelegen ist / ein braun eingebrennte Brühe wohl saur darein gemacht / auch etwas dick / dann die Pasteten hat von sich selbsten auch schon viel Brühe in sich / alsdann trags auf / ist gut und wohlgeschmack. Wer will / macht auch dise Pasteten rund / oder auch eckicht / wie die Fleisch-Pasteten / oder auch ablang.

No. 28. Anderst Karpffen-Pasteten mit braunner Brühe.

DJe Karpffen werden geschüpet / zerstuckt / die Gall hinweg gethan / eingesaltzen / im Meel umgekehrt / und aus heis-

sen

sen Schmaltz gebachen/ und weil der Fisch noch warm ist/ guter Wein-Eßig daran gegossen/mit Pfeffer/ Näglein und Muscatnuß wohl gewürtzt/ und mit geschnittnen Zwibel/ frischen Rosmarin/ Lorbeer/ guten Lemoni und frischen Butter eingeschlagen/ mach eine Form nach deinem Gefallen/ dann wirds gebachen/ und im Anrichten mit gleich der obigen guten sauren braunen/ auch mehr Brühe versehen.

No. 29. Allerhand Fisch-Pasteten/ von Aalen/ und anderen zerhackten/ oder kleinen Fischen/ als auch Hechten/ Huchen/ und dergleichen.

GRosse Fisch werden gebutzt/ und zu Stuck gemacht/ die kleine Fisch aber/ als Rutten und Forellen/ Salmling/ welche gemeiniglich klein seynd/werden aufgemacht/ und nach Belieben darein geschnitten/ dann wasche die Stuck/ oder was du hast/ lege sie zusammen auf eine Schüssel/ unterdessen mache Eßig und Wasser/ oder auch Wein unter einander siedig/ auch wohl Saltz/ Pfeffer/ Lemoni/ Rosmarin/ Zwibel und etwann Salbey und Lorbeer-Blätter darein geworffen/ und den Fisch biß auf die Helffte/ oder halb genug darmit sieden lassen/ dann seig es wieder ab/ klaube die Fisch heraus in eine Schüssel/ bespreng es mit ein wenig guten Eßig/ weil sie noch warm seynd/ gewürtz sie auch mit Pfeffer/ Muscatnuß/ sammt ein paar gute Lemoni- und Lorbeer-Blättlein/ auch Rosmarin/ einen gantzen Zwibel mit Nägelein besteckt/ laß diß zugedeckter kalt werden/ und schlags hernach mit frischem Butter in ein mürbe oder Butter-Pasteten/ mach eine Form nach deinem Belieben/ wie solche hierinn vielfältig in dem Kupffer zu sehen/ wann solcher gebachen/ wird ein gelbe Butter- oder Dotter-Brühe saur/ nach eines jeden Belieben darein gemacht/ und aufgetragen.

No. 30. Anderst.

Nimm Hecht / oder andere Fisch / schuppe und butze sie / nimm die Gall hinweg / und mach Stuck nach Belieben daraus / saltze sie ein / und bachs gleich andern Fischen aus heissem Schmaltz / aber nur halb genug / schwings warmer mit gutem Wein-Eßig / lege auch darzu Pfeffer / wohl Muscatnuß / mit frischen Rosmarin / auch halb- oder gantze Zwibel / mit gantzen Nägelein besteckt / gute Lemoni / Capri und Lorbeer / behalt den Eßig zu der Brühe / den Fisch aber sammt der Zugehör schlag mit frischem Butter in ein Pasteten / von was vor einem Taig und Form du wilst / und von dem hinterlassenen Eßig mache ein gelbe Brühe / wann es zu saur / oder zu wenig wird / gib einen Zusatz mit Wein- oder Erbsbrühe / und gibs im Anrichten in die Pasteten / wer will / kan auch gebutzte Sartellen darzu legen / und mit einschlagen. Also auch von gebachnem Stockfisch / aber nicht saur von Eßig.

No. 31. Item dergleichen Pasteten macht man auch also:

Man legt zu den gebachenen Fischen / gebachene oder ungebachene Knödlein / Carfiol / Schnecken / gebrüheten und geschnittenen Spargel / geröste Maurachen / und etwann ausgelößte Krebs / alles wohl gewürtzt / mit frischem Butter die Pasteten gemacht und gebachen / aber nicht sauer / sondern mit einer guten gelben Butter-Brühe versehen und aufgetragen.

No. 32. Wieder anderst / kleine Forellen / Grundlen / oder Rutten / werden auf folgende Weiß in Butter-Pasteten gegeben.

DJe Forellen oder Rutten werden aufgemacht / die Gall hinweg gethan / die Grundlen aber bleiben gantz / dann setze eine verzinnte Pfannen mit gesaltzenem Eßig und Wasser über das Feuer / unterdessen aber wasche und seige die Fisch wieder ab / gieß ein wenig Eßig / deßgleichen auch einen Löffelvoll aus der Pfanne darüber / und wann das Wasser will anfangen sieden / so schütt die Fische / sammt dem Eßig hinein / und lasse sie nicht versieden / wann solches geschehen / so gieß noch mehr frisch Wasser darzu / hebe sie zugleich herab / und setz auf eine Seiten ; währender Zeit wird eine Pastet von Butter-Taig / wie er No. 5. an seinem Ort beschrieben / gemacht / aber an statt der Füll / ein zusammen gelegtes Tuch oder Papier darein gefüllt / oben ein Löchlein darauf gemacht / und gebachen / einen Form / wie du sie pag. 188. bey denen Butter-Dorten findest / wann nun die Pasteten gebachen / wird sie oben aufgeschnitten / das Tuch oder Papier heraus / und die abgesigene Fisch warmer hinein gelegt / mit einer guten Butter- oder Lemoni-Brühe versehen / das Luck oder der Deckel wieder darauf gelegt / und aufgetragen.

NB. Etliche lassen die Grundlen vor dem Absieden in süsser Milch oder Ram verzappeln und absterben / dann wieder abgesiegen / und auf obige Weiß abgesotten und zugericht. Ferner ist zu mercken / daß die Grundlen / Rutten und Schleien müssen nicht lang vor dem Sud mit Eßig begossen werden / sonst geht ihnen die Haut ab / und verderben.

No. 33. Die Pasteten von Stockfisch.

DJse wird gemacht / als wie von einem gezupfften Hechten; bißweilen wird er ungebrüheter ausgedruckt und eingeschla-

schlagen / mit dem zugehörigen Saltz / Butter und Gewürtz / und gehört in aufgesetzte / mürbe / und Schüssel-Pasteten; hier sollen wegen der Feuchtigkeit / Semmel-Brosen in den Boden gelegt werden; Oder / nachdem der Stockfisch sauber gewässert und gebrühet ist / auch abgesigen / so wird er sauber geklaubt und geblättert / mit Zwibel / Lemoni / feinen Gewürtz und Butter eingericht.

Item / er wird auch mit Capri / Sartellen / Austern / Dardoffeln / wenig dicken Ram / Butter und Gewürtz angemachet / und in eine Schüssel / oder andere feine Pasteten gefüllt / und der obigen gleich gebachen; Also wird auch der gezupffte und geblätterte Hecht gemacht.

NB. Die Krebs-Pasteten findt man hinten bey dergleichen beschriebenen Dorten.

Register der Numern

über die

Pasteten und was darzu gehörig / wie sie in der Ordnung auf einander folgen.

Das Erste Capitel.

Von dem Pasteten-Taig.

№ 1. Von dem besten mürben Englischen Taig. p. 1

- 2. Anderst / von eben disem Taig. 2

- 3. Von gutem mürben abgerieb-nen Pasteten-Taig / von ausgesottnem Schmaltz / Eyer-Dotter und frischem Brunnen-Wasser. 3

- 4. Von dem abgebrüheten Schmaltz-Taig zu den harten und schweren Pasteten. ibid.

№ 5. Von dem schönsten und besten Butter-Taig. 4

- 6. Von dem Butter- oder Blät-tel-Taig / der falsche Butter-Taig genannt. 5

- 7. Von dem geblättelten Butter-Taig / wider anderst. 6

Das Andere Capitel.

Von Feder-Wildpret.

№ 8. Wie man das Feder-Wild-pret / als Adler / Auer- und Spilhanen ꝛc. auf die al-lerbeste Weiß in die Pasteten bereiten und zurichten soll. 7

№ 9. Von Schnepffen-Pasteten. 10

- 10. Von Tauben-Pasteten. ibid.

- 11. Von Feder-Wildpret und weiß Geflügel mit gelber Brühe. ibid.

Das Dritte Capitel.

Von Hoch- und Roth-Wildpret-Pasteten.

№ 12. Von Hirsch- Gämsen-Wildpret- Schlegel / Item, von Rehe- und Haasen / auch von Rindfleisch und Lungs-Bra-

Braten / dito, von Scheps- Gaiß- und Schwein-Schlegel. 12

Nº 13. Von Haasen. 13
- 14. Eine Haasen-Pastet auf eine andere Form. 14

Das Vierdte Capitel.

Von Kalb- und Lamm-Fleisch.

Nº 15. Wie man das Kalb- und Lamm-Fleisch Stücklein weiß in allerhand gemeinen Hochzeit-Pasteten bereiten und einschlagen soll. 16
- 16. Ein anderer Form Kalb- und Lammfleisch in die Pasteten. 17
- 17. Von Schüssel-Pasteten. ibid.
- 18. Ein anderer Form / Schüssel-Pasteten mit Krebs- oder auch andern Knödlein-Taig bekleidet / und mit geschnittene Mandlen / ꝛc. gespickt. 20
- 19. Wieder ein andere. 21
Nº 20. Mehr ein andere. ibid.
- 21. Noch ein andere Schüssel-Pastet. ibid.
- 22. Ein Gehäck / welches zu allerhand Schüssel-Pasteten / Gehäck-Dorten / und dergleichen kleine Pastetlein kan applicirt werden. 22
- 23. Ein andere gute Füll in kleine Pastetlein. 23
- 24. Die sogenannte Genueser-Pastetlein. ibid.
- 25. Von allerhand Pasteten / auf einerley Weiß. 24

Das Fünffte Capitel.

Von allerhand Fisch-Pasteten.

Nº 26. Insgemein von Fisch-Pasteten. 27
- 27. Karpffen-Pasteten mit schwartzer Brühe. 28
- 28. Anderst / Karpffen-Pasteten mit brauner Brühe. 28
- 29. Allerhand Fisch-Pasteten von Aalen / Hechten / Huchen / und andern zerhackten oder kleinen Fischen. 29
Nº 30. Anderst. 30
- 31. Item / dergleichen Pasteten. 30
- 32. Wider anderst / kleine Forellen / Grundlen oder Ruttenn-Pasteten. 31
- 33. Die Pasten von Stockfisch. ibid.

Alphaber-Register

Über die Pasteten / wie auch Wildpret / Geflügel und Fleischwerck / auch Fisch auf die Fast-Täg zuzurichten / sambt alle dem darzu gehörigen Taig / wie ein jedes nach seinem Namen in Eyl zu finden sey.

A.

№ 8. Adler / Auerhanen und Aenten / wild und zam. pag. 7
- 11. Einheimische Aenten. ibid.
- 25. Allerhand Pästeten / auf einerley Weiß / von Wildpret / Wild- und Hauß-Geflügel. 24

B.

- 5. Butter-Taig. 4
- 6. Butter- oder Blättel-Taig. 5
- 7. Butter- oder Blättel-Taig / anderst. 6
- 11. Capauner. 11

E.

- 1. Englischer Taig. 1
- 2. Englischer Taig / anderst. 2

F.

- 11. Feder-Wildpret in weisser Brühe. 10
- 25. Fleisch- und Geflügelwerck. 24
- 26. Von Fisch-Pasteten / sihe das besondere Registerlein über die Fasten-Pasteten.

G.

- 11. Einheimische Gänß. 11
- 12. Gämbs-Wildpret und Schlegel. 12
- 20. Gehäck zu allerhand Schüssel-Pasteten. 22
- 23. Noch einmahl anderst. 23
- 24. Genueser-Pastetlein. 23
- 25. Gämß / anderst. 24

H.

№ 8. Hasel-Hünlein. 7
- 10. Hirschen-Wildpret. 10
- 11. Haasen und Hünlein. 11
- 12. Hirsch-Wildpret und Schlegel; item / Haasen. 12
- 13. Haasen-Pasteten. 13
- 14. Anderst von Gehäck. 14

J.

- 11. Indianische Stuck. 11
- 25. Indianische Stuck / anderst. 24

K.

- 11. Kalbfleisch und Königlein. 11
- 15. Kalbfleisch. 16
- 16. Kalbfleisch auf ein andere Form. 17

L.

- 12. Lung-Braten. 12
- 15. Lammfleisch. 16
- 16. Lammfleisch auf eine andere Form. 17

M.

- 1. Mürbe Englische Pasteten-Taig. 1
- 2. Mürbe Pasteten-Taig anderst / und der beste. 2
- 3. Mürbe abgeribene Schmaltz-Taig. 3
- 4. Mürber Taig zu den starcken Pasteten. ibid.

N.

- 8. Nußheher. 7

Alphabet-Register über die Pasteten/ ꝛc.

P.

No. 3. Pasteten-Taig. 3
- 8. Pram-Hennen. 7
- 11. Phasanen und Pfauen. 11

R.

- 8. Rebhünlein. 7
- 12. Reh- und Rindfleisch-Pasteten. 12
- 25. Reh/ wieder anderst. 24

S.

- 4. Schmaltz-Taig. 3
- 8. Spilhanen / Stein- und Schnee-Hünlein und Schnepffen. 7
- 9. Schnepffen-Pasteten. 10
- 11. Scheps- und Lamm-Schlegel. 11
- 12. Schlegel/ Rehe-Schwein- Scheps-, Gämß- und Gaiß-/ auch andere dergleichen Pasteten/ auf einerley Manier beschriben. 12

No. 17. Schüssel-Pasteten von Butter/ oder mürben Taig/ mit guter Füll. 17
- 18. Schüssel-Pasteten mit Krebs-Taig. 20
- 19. Schüssel-Pasteten mit feinem Taig. 21
- 20. Schüssel Pasteten mit lauter Gebäck/ und guter Füll ibid.
- 21. Aber anderst/ von lauter Gebäck in ein Rein oder Beck/ der Pulpedon genannt. ibid.

T.

- 8. Tauben/ alte u. junge/ einheimische 7
- 10. Tauben-Pasteten. 10
- 11. Einheimische Tauben. 11
- 25. Tauben anderst. 24

W.

- 8. Wild-Gänß/ Aenten und Tauben. 7

Alphabet-Registerlein von Fasten-Pasteten.

A.

No. 26. Allen und allerhand Fisch/ in die Pasteten zuzurichten. p. 27
- 29. Aalfisch/ zerhackt. 28
- 30. Aalfisch/ anderst. 29
- 31. Nochmahl anderst gemischt. 30

F.

- 26. Forellen. 27
- 32. Forellen u. allerhand Gattung. 30

G.

- 32. Grundel und andere kleine Fisch 31

H.

- 26. & - 29. Hechten. 27. & 29
- 26. Hausen wird den obigen gleich. 27
- 26. & - 29. Huchen. 27 & 29

K.

- 26. Karpffen. 26
- 27. Karpffen-Pasteten in schwartzer Brühe/ gut. 28
- 28. Noch anderst / mit brauner Brühe. 28

No. 29. Karpffen anderst/ von allerhand Fischen/ groß und klein/ gantz kurtz. 29
- 30. Wieder anderst. 30
- 31. Nochmahl anderst gemischt. 31

NB. Den Krebs-Taig auf dreyerley Weiß gemacht/ findet man im 2. Cap. No. 6. 7. 8. bey den Kräuter- u. Krebs-Orten; wie auch von No. 9. biß 15. seynd lauter unterschiedliche Krebs-Schüssel-Pasteten und Pulpedon anzutreffen.

L.

- 26. Lax-Pasteten. 27

R.

- 29. Rutten-Pasteten. 28
- 30. Rutten-Pasteten/ anderst. 29

S.

- 24. Sälmling / werden den Forellen gleich. 26
- 33. Stockfisch-Pasteten. 31
- Eodem Stockfisch-Pasteten anderst/ mit den gezopfften Hechten. ibid.

Ende der Pasteten/ ꝛc. deß II. Buchs/ 1. Theils.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Hagger, Conrad

Neues Saltzburgisches Koch-Buch ... Mit mehr dann 2500. Speisen, und 318. in schoenen Kupffer-gestochenen Formen ... ; Aus 4. Theilen, in 8. Buechern eingetheilt ...
Bd.: 1

Augspurg (1721)

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- Ldw 312
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11266422-5
VD18 10468528-003